

Vysoká škola ekonomická v Praze

Fakulta podnikohospodářská

Studijní obor Arts management



Název bakalářské práce:

České chmelařství jako prostorový a kulturní fenomén

Autor bakalářské práce:

Vedoucí bakalářské práce:

Jan Mikšík

Ing. Vojtěch Kouba

Poděkování

Děkuji Ing. Vojtěchu Koubovi
za cenné připomínky a odborné a vstřícné vedení bakalářské práce.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma
„České chmelařství jako prostorový a kulturní fenomén“
vypracoval samostatně s využitím literatury a informací,
na něž odkazuji.

V Praze dne 24. května 2012

Název bakalářské práce:

České chmelařství jako prostorový a kulturní fenomén

Abstrakt:

Bakalářská práce se zabývá českým chmelem a chmelařstvím jako prostorovým a kulturním fenoménem. Cílem práce je popsat historie pěstování chmele na území České republiky a zjistit, jak ovlivnila dlouholetá chmelařská tradice českou kulturu, urbanismus a krajinu. Uvedeny jsou informace o chmelařských oblastech a jejich vývoji. Práce uvádí také statistiky a další údaje o pěstování chmele, jeho odrůdách, prodeji a vývozu chmele do zahraničí. Zvláštní pozornost je věnována bývalému královskému městu Žatci – největšímu centru českého chmelařství. Na příkladu města Žatce práce uvádí konkrétní případy ovlivnění kultury a urbanismu pěstováním chmele. Praktická část se věnuje zábavně naučnému komplexu Chrám chmele a piva - významnému turistickému cíli zbudovanému v historických chmelařských budovách v centru Žatce.

Klíčová slova:

Chmel, chmelařství, Žatec, Chrám chmele a piva.

Title of the Bachelor's Thesis:

Czech hop as a geographical and cultural phenomenon

Abstract:

This Bachelor's Thesis focuses on Czech hops and hop industry as a spatial, geographical and cultural phenomenon. The aim is to describe the history of growing hops in the Czech Republic and determine how the tradition of hop industry influenced Czech culture, urbanism and landscape. The work contains information on hop growing regions and their historical development. The paper also provides statistics on the hop growing, hop varieties and export. Special attention is paid to the city of Žatec (Saaz) - the largest centre of the Czech hop industry. The thesis also shows how hop industry influenced urbanism and culture in Žatec. The practical part is dedicated to entertaining and educational complex called Hop and Beer Temple which is an important tourist target built in historical industrial buildings in the centre of Žatec.

Key words:

Hop growing, hop industry, Žatec, Saaz, Hop and Beer Temple.

ÚVOD	7
1. CHMEL, JEHO HISTORIE A PĚSTOVÁNÍ	8
1.1 HISTORICKÝ VÝVOJ PĚSTOVÁNÍ CHMELE	8
1.2 CHMELAŘSKÉ OBLASTI	11
1.3 VÝVOJ ROZLOHY ČESKÝCH CHMELNIC	11
1.4 SROVNÁNÍ ROZLOHY ČESKÝCH CHMELNIC SE SVĚTEM	14
1.5 SKLIZEŇ A VÝNOSNOST CHMELE	15
1.6 ZPŮSOBY PĚSTOVÁNÍ CHMELE	15
1.6.1 <i>Nízké chmelnice</i>	17
1.7 ODRŮDY CHMELE	18
1.8 PŘÍRODNÍ PODMÍNKY NA ŽATECKU	20
1.9 LEGISLATIVNÍ ÚPRAVA PĚSTOVÁNÍ A ZPRACOVÁNÍ CHMELE	20
1.9.1 <i>Chráněné označení původu Žatecký chmel</i>	20
1.10 EXPORT CHMELE	21
1.10.1 <i>Současná situace exportu chmele</i>	22
1.10.2 <i>Současná cena chmele</i>	24
2. VYUŽITÍ A ZPRACOVÁNÍ CHMELE	25
2.1 PIVO	25
2.1.1 <i>Charakteristika piva, jeho výroba a složení</i>	25
2.1.2 <i>Zpracování chmele pro pivovarský průmysl</i>	27
2.2 DALŠÍ VYUŽITÍ CHMELE	29
3. CHMEL JAKO SOUČÁST UMĚLECKÝCH DĚL A LIDOVÉ TVOŘIVOSTI	31
4. ŽATEC – CHMEL A KULTURA	34
4.1 HMOTNÁ KULTURA V ŽATCI	35
4.1.1 <i>Chmelařstvím ovlivněný urbanismus Žatecka</i>	35
4.2 DOČESNÁ	37
4.3 CHMELOBRANA	38
5. CHRÁM CHMELE A PIVA V ŽATCI	40
5.1 HISTORIE PROJEKTU CHRÁM CHMELE A PIVA	40
5.2 CÍLE A MARKETINGOVÁ STRATEGIE PROJEKTU	40
5.3 FINANCOVÁNÍ A REALIZACE PROJEKTU	41
5.4 NABÍDKA CHRÁMU CHMELE A PIVA	41
5.5 PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE CHRÁM CHMELE A PIVA CZ	44
5.6 ČLENĚNÍ ORGANIZACE A ORGANIZAČNÍ STRUKTURA	44
5.7 ROZPOČET	46
5.8 PŘÍNOS CHRÁMU CHMELE A PIVA	47
ZÁVĚR	48
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	49
SEZNAM INFORMAČNÍCH ZDROJŮ	50
SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ	52
PŘÍLOHY	53

Úvod

Chmelařství má na našem území velmi dlouhou tradici. Pěstování chmele, který je jednou ze tří základních surovin pro výrobu piva – po staletí jednoho z nejoblíbenějších nápojů u nás – ovlivnilo nejen krajinu, ale také společnost a její kulturu. Česká republika i přes svou nevelkou celkovou rozlohu disponuje významnou výměrou chmelnic a řadí se tak mezi největší světové pěstitele chmele. Světový věhlas českého chmele má samozřejmě i své ekonomické důsledky. Velká část českého chmele se vyváží.

Na území České republiky jsou celkem tři chmelařské oblasti. Tato práce se podrobně zabývá vývojem těchto chmelařských oblastí a chmelařských poloh, popisuje vývoj rozlohy chmelnic, pěstování různých chmelových odrůd a zabývá se také vývojem trendů v pěstování a zpracování chmele, zejména nově se rozšiřujícími nízkými konstrukcemi pro pěstování chmele. Není opomenuta ani aktuální legislativa, která se na pěstování a zpracování chmele vztahuje.

Praktická část práce se na příkladu bývalého královského města Žatce zaměřuje na prostorové a kulturní změny související s chmelem. Žatec byl vždy významným centrem chmelařství. Ve městě vznikla celá řada budov určených pro zpracování chmele či sladu a tyto stavby utvořily nezvyklý ráz města s množstvím vysokých komínů a dalších staveb. Každoročně se v Žatci konají kulturní události se zaměřením na chmel a pivo, například tradiční dočesná. V Žatci byl v roce 2011 nově zbudovaný Chrám chmele a piva, který se snaží o oživení a zatraktivnění města v souvislosti s chmelařskou a pivovarnickou tradicí. Právě Chrámu chmele a piva je v této práci věnována samostatná část.

1. Chmel, jeho historie a pěstování¹

Chmel byl lidem znám jako planě rostoucí rostlina již ve starověku. Latinské pojmenování chmele zní *Humulus lupulus*. Toto jméno vzešlo z názvu starých Římanů, kteří chmel nazývali *Lupus salictarius*², tedy v překladu „vlk mezi ovce“. Toto pojmenování patrně poukazuje na to, že chmel tehdy rostl divoce jako planá rostlina.

České pojmenování chmele je odvozováno od staroslovanského výrazu *chmelj*, znamenajícího opilství. Již zde se tedy objevuje první potvrzení o užívání chmele k výrobě alkoholického nápoje, což je účel, pro který je chmel znám a používán nejčastěji až do dnešní doby.

Chmel je trvalá, dvoudomá, konopovitá a pravotočivá rostlina. Lokality, ze kterých prapůvodně pochází, jsou Mezopotámie, a také kavkazské nížiny a jižní Sibiř. Již v dávných dobách byl chmel používán jako léčivý prostředek na nejrůznější nemoci. Uvádí se, že chmel byl vhodný k léčení malomocenství, jaterních chorob, zácpy, škrkavky, anebo byl používán také například k čištění krve či proti zápachu nohou. V dnešní době je však chmel znám zejména jako nenahraditelná a typická surovina pro výrobu populárního alkoholického nápoje - piva.

1.1 Historický vývoj pěstování chmele.³

Na území dnešní České republiky panují příznivé podmínky pro pěstování chmele. Místní klimatické podmínky – vhodné množství srážek, správné složení půd, ale také směr větru nebo sluneční záření – vytváří takřka ideální předpoklady pro pěstování chmele. Také proto je český chmel celosvětově považován za velmi kvalitní.

I když byl chmel tradičně používán ke kořenění a konzervování nápojů a později samotného piva, po dlouhou dobu nebyl pěstován systematicky. V raném středověku se tato surovina pravděpodobně získávala sběrem planě rostoucího chmele. „Zachovaly se například zápisy z let 1092 až 1100 o povolení sbírat chmel u Litomyšle na řece Trstenici v okolí osady Chmelík.“⁴ Je patrné, že v této době byl sběr chmele na knížecích statcích organizován.

1 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. Pacov: NUGA, 1998. s. 49. ISBN 80-85903-08-3.

2 Pozn.: JACKSON, Michael uvádí *Lupus salictarius*; BASAŘOVÁ, Gabriela uvádí *Lupulus salictarus*, tedy vlk mezi vrbami.

3 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. Pacov: NUGA, 1998. s. 50–51. ISBN 80-85903-08-3.

4 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. 3. doplněné vydání. s. 50. ISBN 978-80-87109-25-0.

Přibližně ve 12. století se začalo rozšiřovat systematické pěstování chmele. Právě v této době se začínají objevovat první zmínky o takzvaných chmelištích. Výraz chmeliště se používal až do začátku 14. století, kdy se změnil na současně používané pojmenování chmelnice.

Z roku 1263 pochází první zmínky o pěstování chmele také na území Moravy. K dalšímu výraznému rozšiřování pěstování chmele docházelo ve 14. století, zejména za panování Karla IV., který se snažil zvyšovat pověst českého chmele. Kvůli ziskům z pěstování chmele, které plynuly do státní pokladny, zakázal Karel IV. vývoz sádí chmele. Karel IV. podporoval také pěstování chmele i na dalších územích patřících k tehdejším zemím České koruny. I přes zákaz o vývozu sádí se dostávaly sazenice i do dalších zemí. Emigranti, zejména řeholníci, kteří v polovině 15. století v době husitských válek opustili Čechy, s sebou vzali sádě chmele a zasloužili se o zakládání chmelnic i v dalších státech. Tomu, že Slované zavedli chmel na území Bavorska, svědčí nejen názvy chmelařských osad a jejich uspořádání, ale také například označení původních pěstitelů, kteří si říkali *Chmelbauern*.⁵

V 16. století přichází výraznější oddělování pěstebních lokalit a rozšiřování chmelnic v místech, která jsou k tomu klimaticky vhodnější. Ještě v 16. století se však ve městě Žatec, ze kterého se později stala největší a nejdůležitější chmelařská oblast u nás, pěstovala vinná réva na stejné rozloze jako chmel.⁶

Na pěstování chmele se začaly specializovat některé velkostatky, a také měšťané. Podle velkého množství dochovaných záznamů o pěstování chmele na Moravě lze usuzovat, že v období před třicetiletou válkou se chmel stal na Moravě hojně pěstovanou rostlinou.

V roce 1759 bavorský univerzitní profesor Heuman řekl: "*V tom je jednomyslnost, že Čechy mají nejlepší chmel, k čemuž velmi mnoho přispívá půda, více ale ještě péče obyvatel. Nejlepší chmel se rodí v kraji žateckém, plzeňském, v okolí Klatov a Ústěka.*"⁷ V 18. století měl český chmel, a zejména chmel žatecký, výsadní postavení. K rozvoji českého chmelařství přispěla také císařovna Marie Terezie. Ta vydala patenty, které zakazovaly vývoz sádí a míchání kvalitních chmelů s chmely nekvalitními. Tyto patenty tak přispívaly k udržení kvality a odrůdové čistoty.⁸

Ještě v roce 1817 se uvádí, že chmelařství v Čechách je stále významnou součástí zemědělství pro všechny kraje, nicméně jako hlavní oblasti jsou již vyzdvihovány kraje žatecký, boleslavský, litoměřický a loketský. Pěstování chmele

5 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 50-51.

6 Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. Vyd. 1. Louny: Digon, 2008, 140 s. ISBN 978-80-87019-11-5.

7 BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*, 140 s.

8 Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. 140 s.

se ještě dále vyvíjelo a soustředilo se do míst, ve kterých se mu lépe daří. Přibližně v polovině 19. století se potvrdilo, že nejvhodnějšími oblastmi pro pěstování chmele jsou v Čechách Žatecko a Úštěcko a na Moravě Tršicko. Právě toto rozdělení pěstebních lokalit odpovídá dnešním chmelařským oblastem.

Začátkem 20. století byla projevována snaha o zvýšení odbornosti chmelařů. Proto Jednota chmelařská začala vydávat odborný časopis nazvaný Český chmelař, jehož první číslo vyšlo v roce 1927. Název časopisu byl v roce 1953 změněn na Chmelařství a je vydáván dodnes.

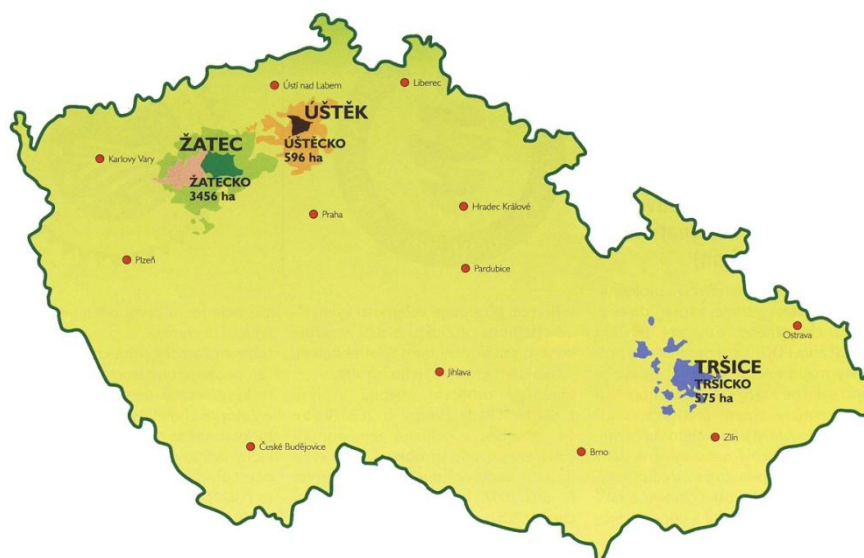
Ve třicátých letech 20. století probíhaly výzkumné a šlechtitelské práce. Jejich rozvoj byl ale narušen válkou. Po ukončení války se do Žatce přestěhovala Výzkumná stanice chmelařská. V roce 1950 vzniknul v Žatci Státní výzkumný a šlechtitelský ústav chmelařský, ten byl roku 1952 jako samostatná jednotka přejmenován na Výzkumný ústav chmelařský. Výzkumný ústav byl roku 1974 přestěhován do nového areálu a nadále se zabýval pěstováním, hodnocením a šlechtěním chmele. V roce 1992 byl vlivem privatizace přejmenován na Chmelařský institut, s.r.o. V 90. letech vyšlechtil Chmelařský institut řadu nových chmelových odrůd se specifickými vlastnostmi. Dřívější Zájmové sdružení podnikatelů chmelem bylo přejmenováno na Svaz pěstitelů chmele, který pokračuje v tradici historických chmelařských spolků.⁹

⁹ Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 59-60.

1.2 Chmelařské oblasti

V zákoně č. 97/1996 Sb., o ochraně chmele jsou v paragrafu č. 3 definovány chmelařské oblasti a chmelařské polohy. Chmelařskými oblastmi se dle tohoto zákona rozumí takové oblasti, které jsou vhodné k pěstování chmele. Na území České republiky se nachází celkem tři tyto oblasti, jsou jimi Žatecko, Úštěcko a Tršicko. První dvě ze jmenovaných oblastí se nachází na území Čech, rozkládají se z větší části v Ústeckém kraji. Třetí z chmelařských oblastí, Tršicko, leží na Moravě v Olomouckém kraji.¹⁰

Chmelařské oblasti se dále mohou členit na chmelařské polohy.¹¹ Tyto jsou potom součástí chmelařských oblastí. Na Žatecku jsou dvě chmelařské polohy – Podlesí a Údolí Zlatého potoka. Na Úštěcku se nachází pouze jedna chmelařská poloha zvaná Polepská Blata. Poslední z chmelařských oblastí, tedy Tršicko, se již na další chmelařské polohy nečlení.



Obrázek 1 - Mapa chmelařských oblastí a poloh, zdroj: Pivo, Bier & Ale, roč. 2, č. 4, 2012.

Katastrální území, která vymezují jednotlivé chmelařské oblasti a chmelařské polohy, jsou přesně stanovena v prováděcím právním předpisu.

1.3 Vývoj rozlohy českých chmelnic

Do konce 19. století se pohybovala plocha chmelnic na našem území mezi 8 000 až 10 000 ha. Postupné zvyšování plochy chmelnic vedlo k tomu, že v roce 1907 dosáhla rozloha chmelnic 17 280 ha. V průběhu první světové války však došlo ke snížení pěstební plochy, opětovný nárůst se objevuje od roku 1924. V roce

10 Česká republika. Zákon o ochraně chmele. In: *Sbírka zákonů*. 1996. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1996-97-viceoblasti.html

11 Vysvětlivky barev pro mapu oblastí a poloh: světle zelená = Žatecko, oranžová = Úštěcko, modrá = Tršicko; tmavě zelená = poloha Podlesí, růžová = poloha Údolí Zlatého potoka, tmavě hnědá = poloha Polepská Blata.

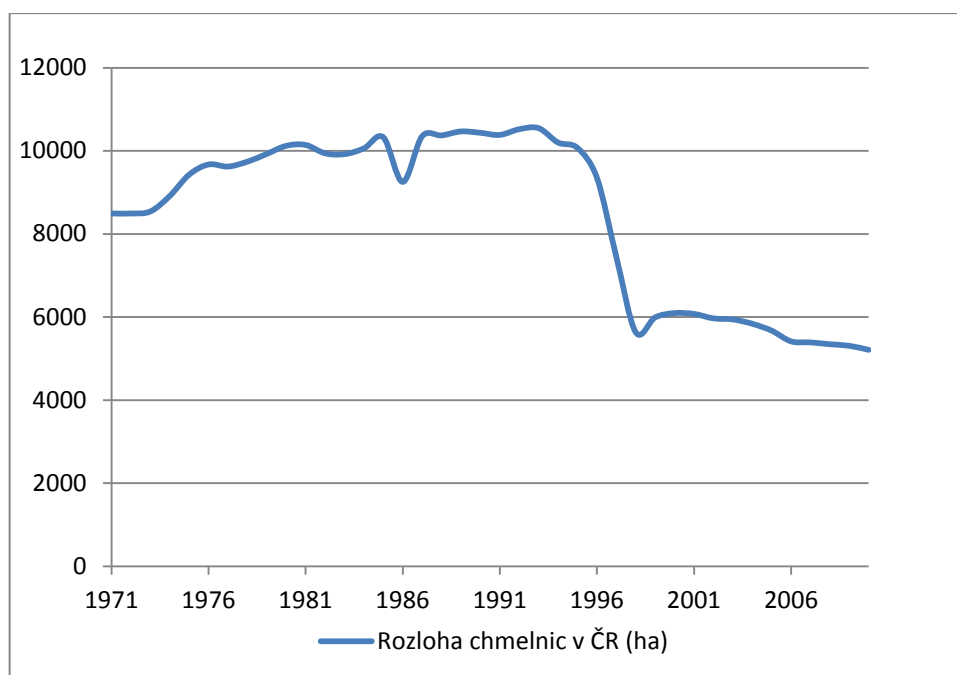
1929 se plocha chmelnic vyšplhala opět na 17 264 ha. Po roce 1929 začalo docházet k postupnému poklesu rozlohy chmelnic, která se do roku 1970 pohybovala mezi 8 000 a 9 000 ha.¹²

Při pohledu na níže uvedenou tabulku, zobrazující dlouhodobý historický vývoj rozlohy chmelnic, je od roku 1971 patrný postupný nárůst celkové plochy chmelnic. Tento nárůst trval až do začátku 80. let 20. století, kdy se plocha chmelnic ustálila na hodnotě okolo 10 000 ha. Přibližně na takto velké ploše se chmel v České republice pěstoval až do poloviny 90. let, kdy mezi léty 1996 a 1998 došlo k rapidnímu snížení celkové výměry českých chmelnic. Pozvolný pokles plochy chmelnic trvá dodnes.

Rok	Rozloha chmelnic v ČR (ha)	Produkce (t)	Rok	Rozloha chmelnic v ČR (ha)	Produkce (t)	Rok	Rozloha chmelnic v ČR (ha)	Produkce (t)
1971	8 493	7 167	1984	10 060	9 309	1998	5 633	4 896
1972	8 493	10 175	1985	10 327	11 479	1999	5 991	6 543
1973	8 541	9 805	1986	9 253	9 194	2000	6 095	4 864
1974	8 912	7 007	1987	10 352	10 484	2001	6 075	6 621
1975	9 428	10 085	1988	10 372	14 045	2002	5 968	6 442
1976	9 673	9 020	1989	10 468	10 795	2003	5 942	5 527
1977	9 623	11 243	1990	10 435	9 123	2004	5 838	6 311
1978	9 740	9 159	1991	10 385	9 782	2005	5 672	7 831
1979	9 927	10 600	1992	10 522	8 538	2006	5 414	5 453
1980	10 122	8 680	1993	10 547	9 417	2007	5 389	5 631
1981	10 143	11 560	1994	10 201	9 220	2008	5 345	6 753
1982	9 941	10 990	1995	10 071	9 770	2009	5 307	6 616
1983	9 922	10 504	1996	9 355	10 294	2010	5 210	7 772
			1997	7 451	7 412	2011	4 632	6 088

Tabulka 1 - Vývoj rozlohy chmelnic v ČR v letech 1971 až 2011, zdroj: Svaz pěstitelů chmele ČR

¹² Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. 3. dopl. vyd. s. 51.



Obrázek 2 - Vývoj rozlohy chmelnic v ČR v letech 1971 až 2010, zdroj: Svaz pěstitelů chmele ČR

Velká část chmele pěstovaného na území ČR patří mezi aromatické odrůdy. „Pro vysokou cenu tohoto nejjemnějšího chmele na světě začaly pivovary všeobecně nakupovat levnější produkty z konkurenčních hořkých a vysokoobsažných odrůd pěstovaných v převážné většině pěstitelských států světa. Vlivem snížené poptávky po žateckém chmelu klesla sklizňová plocha chmelnic v ČR (...)“¹³ Docházelo k odbytové krizi žatecké aromatické odrůdy. To vedlo k nadvýrobě chmele a následně docházelo k poklesu jeho cen a ke snižování jeho produkce.

Rozlohy chmelnic v chmelařských oblastech

Největší českou chmelařskou oblastí je Žatecko, které v roce 2010 mělo sklizňovou plochu chmelnic 3 831 ha, v roce 2011 to byla plocha 3 517 ha. V letech 2010 a 2011 bylo druhou největší chmelařskou oblastí Tršicko s plochou 742 ha respektive 591 ha. Jen o málo menší plochou chmelnic disponovala oblast Ústěcko (637 ha v roce 2010, respektive 524 ha v roce 2011).¹⁴

¹³ VENT, Luboš. *Zelené zlato*. 1. vyd. Praha: VÚPS, 2002, s. 10. ISBN 80-86576-03-5.

¹⁴ Zdroj dat: Svaz pěstitelů chmele ČR. [online]. [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://czhops.cz/index.php/cs/chmel-v-cislech>

Rok	Žatecko	Úštěcko	Tršicko	ČR celkem
	(v ha)			
2002	4 587	639	742	5 968
2003	4 481	746	715	5 942
2004	4 382	756	700	5 838
2005	4 227	740	705	5 672
2006	4 044	668	702	5 414
2007	4 006	681	702	5 389
2008	3 963	663	702	5 328
2009	3 899	671	737	5 307
2010	3 831	637	742	5 210
2011	3 517	524	591	4 632

Tabulka 2 - Rozloha chmelnic v chmelařských oblastech v letech 2002-2011, zdroj: vlastní zpracování dle údajů Svazu pěstitelů chmele ČR

1.4 Srovnání rozlohy českých chmelnic se světem¹⁵

Celková sklizňová plocha chmele v České republice v roce 2010 činila 5 210 ha, což je 10,3% celkové světové výměry chmelnic. To Českou republiku řadí na třetí místo mezi světovými pěstiteli, větší rozlohou chmelnic disponuje pouze Německo (v roce 2010 s rozlohou 18 386 ha, tj. 36,2 % světové plochy) a USA (12 647 ha, 24,9% světové plochy). V roce 2010 se na čtvrtém místě, co se rozlohy chmelnic týče, umístila Čína s celkovou plochou 5 028 ha. Čína však podle dostupných statistik ještě v roce 2009 pěstovala chmel na 7 197 ha, a měla tak rozlohu chmelnic větší než Česká republika, která v témže roce disponovala 5 307 ha chmele.

Níže uvedená tabulka uvádí státy, které disponují největší rozlohou chmelnic v poměru ke své celkové rozloze. Zde se Česká republika řadí na první místo na světě.

umístění	stát	podíl rozlohy chmelnic na celkové rozloze státu
1	Česká republika	0,066%
2	Slovinsko	0,059%
3	Německo	0,051%

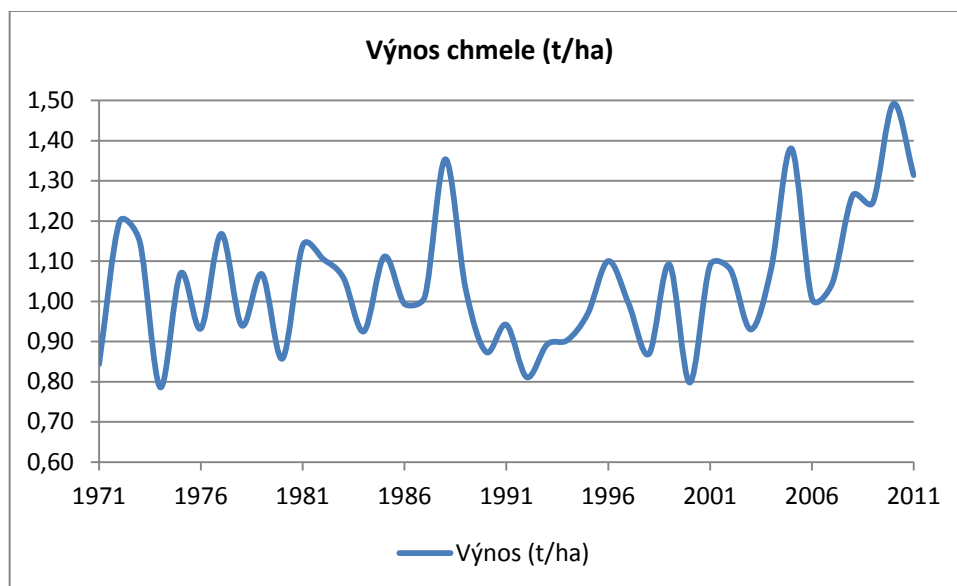
Tabulka 3 - Podíl rozlohy chmelnic na celkové rozloze států, zdroj: vlastní výpočet

Detailní pohled na vývoj rozlohy chmelnic ve vybraných státech nabízí tabulka 12 v příloze.

¹⁵ Zdroj dat: Chmelařství ve světě a trh s chmelem. In Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2010 [online]. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2010 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/61081/CHMEL_7_2010.pdf>.

1.5 Sklizeň a výnosnost chmele

V roce 2010 dosahoval výnos chmele velmi vysokých hodnot. Toho roku byl chmel pěstován na celkové ploše 5 210 ha, sklizeň dosáhla 7 771,7 t chmele. Díky tomu byl dosažen výnos chmele 1,49 t/ha. Podobná úroda s sebou ovšem přináší také problémy. Chmele byl přebytek, což znamenalo, že ještě v době sklizně nemělo přibližně 20% sklizeného chmele odběratele.



Obrázek 3 - Graf výnosnosti chmele v letech 1971-2011,
zdroj: vlastní zpracování dle dat Svazu pěstitelů chmele ČR

1.6 Způsoby pěstování chmele

Většina lidí má pod pojmem chmelnice zažitou představu o tenkých vysokých sloupech tyčících se nad zemí, mezi nimiž jsou propletené dráty, po kterých se na jaře a v létě pnou zelené stonky chmelu obsypané listím a později i chmelovými hlávkami. V minulosti však chmelnice neměly vždy tuto podobu a také současný trend v pěstování chmele naznačuje, že v budoucnosti by se mohlo postupně od pěstování chmele na těchto konstrukcích upouštět.

Chmel se nejprve vyskytoval v přírodě pouze jako planě rostoucí rostlina. Postupně se začal pěstovat systematicky. První chmelnice, které byly až do začátku 14. století nazývány chmeliště, však neexistovaly v podobě, kterou známe dnes. Chmel se pěstoval podobně jako vinná réva, tedy na takzvaných tyčkovkách, samostatně stojících tyčích.¹⁶ Zavedení pěstování chmele na dnešních chmelnicových konstrukcích je pokrokovým objevem žatecké oblasti. Počátek tohoto způsobu pěstování sahá do 40. let 19. století. Dosavadní pěstování chmele na dřevěných tyčích znamenalo poměrně vysoké náklady na obnovu těchto

¹⁶ Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. 3. dopl. vyd. s. 50.

tyčových chmelnic. Dřevěné tyče neměly velkou životnost, a proto se hledal způsob, jak vystavět odolnější konstrukce pro pěstování chmele.

Nové chmelnicové konstrukce, nazývané také „žatecké drátěnky“, se postupně dostaly i do dalších oblastí v Čechách a na Moravě a koncem 19. století také do Bavorska a později i do dalších států. Díky chmelnicím s nosnými konstrukcemi došlo k velkému zjednodušení pěstování chmele. Čeští chmelaři tím přispěli k rozvoji chmelařství po celém světě.¹⁷



Obrázek 4 - Chmelnice s drátěnou konstrukcí, v pozadí vpravo nízká chmelnice, zdroj: vlastní fotografie

Klasické chmelnice jsou výraznými krajinnými prvky. Jejich přibližně šest metrů vysoká sloupová konstrukce porostlá zeleným chmelem je nepřehlédnutelná. V posledních letech se stále více rozšiřuje pěstování na nízkých konstrukcích. Nízké konstrukce chmelnic jsou nejen pro svůj celkový vzhled, ale především pro svou výšku od klasických chmelnic dost odlišné, a to včetně svého působení na ráz krajiny.

Počátky pěstování chmele na nízkých konstrukcích sahají již do roku 1976. Dnes tvoří tento způsob pěstování chmele alternativu ke klasickým chmelnicovým konstrukcím. Ve Velké Británii je pěstování na nízkých konstrukcích velmi populární, zaujímají zde již více než čtvrtinu celkové výměry chmelnic. Tento nový směr pěstování chmele se pomalu dostává i do České republiky.¹⁸

17 Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. 140 s.

18 Viz VAŇATOVÁ, Petra. Agroweb [online]. 2009 [cit. 2011-05-18]. Chmel i na nízkých konstrukcích. Dostupné z WWW: <http://www.agroweb.cz/Chmel-i-na-nizkych-konstrukcich_s44x32824.html>.

1.6.1 Nízké chmelnice ¹⁹

Nízké chmelnice měří přibližně 2,5 až 3 metry. Rozteč jednotlivých řadů je tři metry a rostliny jsou od sebe vysázeny ve vzdálenosti od 70 do 100 cm. Tento způsob pěstování chmele s sebou přináší výhody i nevýhody. Výhody je možné hledat především v nižších nákladech na údržbu a sklizeň. Díky nízké konstrukci je možné zapojit do sklizně speciální mobilní česačky. Tím odpadá nutnost manuální práce při sběru chmele a také zjednodušení jarních prací. Zároveň je tento automatizovaný způsob sklizně méně drastický pro samotné rostliny. Ty totiž nejsou odřezávány a převáženy na stacionární česačky, ale s částí listů zachovány na chmelnici. Výhodou je také méně častá instalace chmelovodiče (v tomto případě se používá například plastová síť se čtvercovými oky) a celkově nižší náklady potřebné ke zbudování nové chmelnice nízké konstrukce. Nevýhodou při zavádění nízkých konstrukcí zůstává nutnost pořízení speciální techniky v podobě mobilních česaček.



Obrázek 5 - Nízké konstrukce chmelnic, zdroj: vlastní fotografie

Pěstování chmele na nízkých konstrukcích se zatím rozšířilo ve dvou chmelařských oblastech České republiky, na Žatecku a na Úštěcku. Plocha, na které jsou zbudovány nízké chmelnice, je však zatím v porovnání s celkovou rozlohou českých chmelnic malá. Dle údajů Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského (ÚKZÚZ) činila v roce 2010 celková rozloha nízkých konstrukcí chmelnic 36,82 ha, z toho na Žatecku 33,49 ha a na Úštěcku jen 3,33 ha.

Nízká chmelnice na Stekníku²⁰

Za účelem zkoumání a pozorování výhodnosti pěstování chmele na nízkých konstrukcích byla na jaře roku 2009 zbudována nová pokusná nízká chmelnice na

¹⁹ Viz VAŇATOVÁ, Petra. Agroweb. *Chmel i na nízkých konstrukcích*; viz také Chmelařství v České republice. In *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2007* [online]. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2007 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/2746/SVZ07_FINAL.pdf>.

²⁰ Viz JEŽEK, Josef a Jindřich KŘIVÁNEK. Pěstování chmele na nízké konstrukci v roce 2009 na Stekníku. In: *Chmelařská ročenka 2011*. s. 92-104; údaje z: Chmelařství v České republice. In *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2007* [online]. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2007 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/2746/SVZ07_FINAL.pdf>.

Stekníku v Žatecké oblasti. Tato nevelká chmelnice dosahuje rozlohy 0,88 ha a je osázena převážně českými odrůdami chmele.

U této nízké chmelnice je pozorován výnos chmele a je porovnáván s výnosy na klasických vysokých chmelnicích. Výsledky přepočteného výnosu suchého chmele na nízkých a vysokých chmelnicích pro rok 2009 a 2010 ukazuje tabulka 4.

Odrůda	2009		2010	
	vysoká (t/ha)	nízká (t/ha)	vysoká (t/ha)	nízká (t/ha)
ZPČ	0,78	0,89	1,25	0,2
Premiant	1,38	0,96	2,1	0,38
Sládek	1,81	1,68	2,3	0,93
Agnus	1,01	1,48	1,7	0,8
Průměr	1,24	1,25	1,84	0,58

Tabulka 4 - Přepočtené výnosy suchého chmele pro nízké a vysoké konstrukce (2009, 2010), zdroj: Chmelařský institut s.r.o., Žatec

Přesto, že v roce 2010 oproti roku 2009 mírně vzrostl výnos chmele na vysoké chmelnici, ve stejných letech došlo k rapidnímu poklesu výnosu na nízké chmelnici. Tuto náhlou změnu můžeme přisuzovat nepříznivým lokálním podmínkám. Tyto údaje o výnosu suchého chmele na nízkých a vysokých chmelnicových konstrukcích je nutné brát zatím jen informativně. Pro nezkrácený pohled na výhodnost nebo naopak nevýhodnost pěstování chmele na nízkých konstrukcích je nutné pozorování výnosů v delším časovém období.

1.7 Odrůdy chmele²¹

Tradičními odrůdami chmele, které se pěstovaly a stále pěstují na našem území, jsou takzvané polorané červeňáky. Na rozdíl od zeleňáků se vyznačují vyšším obsahem polyfenolových látek, čímž samotná rostlina získává lehce červené zabarvení.

Ve chmelových hlávkách jsou obsaženy různé látky, které jsou velmi důležité pro utváření chutě piva, do kterého se přidávají. První důležitou složkou chmelových hlávek jsou hořké látky (neboli chmelové pryskyřice). Díky nim dostává pivo typickou hořkou chuť. Dále jsou v chmelu obsaženy silice, které zajišťují aroma, a nakonec jsou zde také polyfenolové sloučeniny, jejichž úkolem při výrobě piva je dodat tomuto nápoji plnost chuti.

České odrůdy chmele mají své specifické chemické složení. Na hořkosti piva se podílejí chmelové pryskyřice. Ty jsou složeny z řady dalších podobných sloučenin, z nichž nejvýrazněji ovlivňují hořkost piva izomerační produkty alfa-hořkých kyselin. Dále jsou zde obsaženy také beta-hořké kyseliny, nespecifické měkké kyseliny a tvrdé pryskyřice, ale ty již na hořkost mají menší účinnost.

²¹ Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. s. 49-50.

Specifikum českých chmelů spočívá v unikátním vyvážení zmíněných složek – charakteristické jsou zejména nižším obsahem alfa-hořkých kyselin a nízkou hodnotou poměru mezi alfa-hořkými kyselinami a beta-hořkými kyselinami. Díky tomu se českému chmelu připisuje jemnější, méně hořký charakter. Další vlastností českých chmelů je také jemné aroma, které je dáno vhodnou skladbou chmelových silic. Také polyfenoly jsou v případě českého chmele odlišné, než u chmelů pěstovaných v zahraničí.

V současnosti se v České republice pěstuje několik odrůd chmele. Tou nejvýznamnější je žatecký poloraný červeňák. Jde o typickou českou odrůdu, která je známá po celém světě. Žatecký poloraný červeňák (ŽPČ) je ve srovnání s dalšími odrůdami pěstován na výrazně největší ploše. ŽPČ byl získán klonovou selekcí v původních porostech na Žatecku a Úštěcku. V současné době je tato odrůda pěstována v devíti klonech. Výtečné vlastnosti žateckého poloraného červeňáku byly použity pro vyšlechtění dalších nových českých odrůd hybridního původu.

Šlechtění chmele má v České republice dlouhou tradici. Přibližně v polovině 90. let minulého století bylo díky hybridnímu šlechtění získáno několik nových genotypů českých chmelů, jako nové (zejména aromatické a hořké odrůdy) tak byly registrovány odrůdy Agnus, Harmonie, Rubín, Vital, Kazbek, Saaz Late a Bohemie.²²

V roce 2010 se žatecký poloraný červeňák pěstoval na rozloze 4 557 ha. Ve srovnání s dalšími odrůdami má ŽPČ dominantní postavení, jelikož další dvě nejvíce pěstované odrůdy s názvem Sládek a Premiant byly téhož roku osázeny jen na ploše 277 ha. Přesné a přehledné údaje o rozlohách, na kterých byly vysázeny nejhojněji pěstované odrůdy chmele v letech 2009 až 2011, uvádí tabulka 5.

Rozloha pěstování významných odrůd chmele (v ha)			
	Rok 2009	Rok 2010	Rok 2011
ŽPČ	4627	4557	4040
Agnus	58	61	52
Premiant	293	277	256
Sládek	277	277	249
CELKEM (všechny odrůdy)	5307	5210	4632

Tabulka 5 - Rozlohy nejhojněji pěstovaných odrůd chmele v letech 2009 až 2011, zdroj: vlastní zpracování dle údajů Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského

²² Viz NESVADBA, Vladimír a Alexandr MIKYŠKA. Pivovarská charakteristika nových českých odrůd chmele. In: Pivovarský kalendář 2012. s. 94.

1.8 Přírodní podmínky na Žatecku

Žatecká chmelařská oblast má díky unikátní kombinaci nejrůznějších faktorů, jakými jsou teplota, nadmořská výška, množství světla, složení půdy a další, přírodní podmínky, které se ve stejné podobě nevyskytují v žádné jiné chmelařské oblasti. Celá oblast je od severozápadu chráněna horami a vrchy. Krušné hory, Doupovské vrchy a České středohoří vytváří takzvaný srážkový stín. Díky tomu dosahuje průměrný roční úhrn srážek na Žatecku jen okolo 450 mm. Průměrná roční teplota v této oblasti dosahuje 8 až 9°C, v období vegetace je průměrná teplota okolo 14 až 16°C.

Důležitou roli hraje při pěstování chmele také půda. Ta je na Žatecku již na první pohled červenější, než v jiných oblastech České republiky. Vyskytuje se zde především tzv. permská červenka, ale také další lehčí opukové půdy. Také samotná poloha chmelnic, jejich orientace ke světovým stranám, umístění v reliéfu terénu v nadmořské výšce od 200 do 500 m n. m. se příznivě podepisují na kvalitě a výnosu chmele.²³

1.9 Legislativní úprava pěstování a zpracování chmele

Pěstování chmele je v České republice legislativně upraveno. Základním právním předpisem, upravujícím pěstování chmele, je zákon č. 97/1996 Sb., O ochraně chmele. V tomto zákoně jsou definovány chmelařské oblasti a chmelařské polohy, ale nalezneme v něm například také pokyny pro certifikaci chmele.

Mimo samotného zákona je nutné zmínit také prováděcí vyhlášku č. 325/2004 Sb. V ní je detailně upravena například evidence chmelnic, a také označování obalu chmele včetně toho, jaký označovací materiál by měl být použit.²⁴

1.9.1 Chráněné označení původu Žatecký chmel

Dne 8. května 2007 byl v souladu s nařízením Evropské komise č. 503/2007 zapsán do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení mimo jiných také Žatecký chmel (CHOP). Evropskou komisí jsou v této věci udělována dvě označení. Žatecký chmel získal označení, které má přísnější pravidla pro udělení, a sice chráněné označení původu (PDO). K získání této známky je nezbytné, aby všechny prvky, které se podílejí na vzniku takto označeného produktu, pocházely z daného území. Druhé z možných označení, které udílí Evropská komise, je chráněné zeměpisné označení (PGI). Toto označení je méně striktní a vyžaduje, aby v dané oblasti probíhala jen zásadní fáze výroby

23 Viz Žatecký chmel - chráněné označení původu. *Žatecký chmel - chráněné označení původu* [online]. 2007 [cit. 2012-03-07]. Dostupné z: http://www.zateckychmel.eu/index_cz.html

24 Viz Česká republika. Zákon o ochraně chmele. In: *Sbírka zákonů*. 1996. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1996-97-viceoblasti.html

výsledného produktu. Druhé ze zmíněných označení – chráněné zeměpisné označení – získalo české pivo.

Žádost o získání chráněného označení původu pro žatecký chmel podal Svaz pěstitelů chmele ČR již v roce 2004. Získané označení Žatecký chmel může být použito pouze v souvislosti s odrůdou žatecký poloraný červeňák a jeho registrovanými klony. Nezbytnou podmínkou je nutnost vypěstování tohoto chmele v žatecké chmelařské oblasti.²⁵

1.10 Export chmele

O exportu českého chmele do zahraničí lze hovořit již od roku 1101, kdy se objevuje první zmínka o vývozu chmele po Labi do Hamburku. V 15. a 16. století se již český chmel vyvážel například do Bavor, Rakouska, Itálie, Litvy, a dokonce také do zámoří.

Mimořádný rozkvět zažilo české chmelařství na přelomu 18. a 19. století. Za napoleonských válek byl zakázán dovoz anglického chmele na pevninu. Český chmel zaujal dominantní postavení ve světovém obchodu s touto surovinou a město Žatec se stalo evropským střediskem chmele. Značné rozšiřování pěstování a prodeje chmele vedlo k tomu, že byl kvalitní žatecký chmel často míchán s méně kvalitními odrůdami. Aby se takovýmto mícháním nedegradovala kvalita žateckého chmele, byl v Žatci roku 1833 založen chmelařský spolek. Úkolem tohoto spolku bylo chránit chmel ze Žatce a jeho okolí pomocí plombování žoků a vystavováním ověřovacích listin. Tímto vznikla první známkovna chmele.

V 70. letech 19. století se v Žatci zabývalo obchodem s chmelem šest firem. K dalšímu rozvoji obchodu s chmelem došlo po roce 1870 díky zahájení provozu železnice. Vznikaly firmy zaměřené na přepravu chmele ve speciálních vagónech. Na počátku 20. století se utvrzoval význam Žatce jakožto významného chmelařského města. Tou dobou v Žatci existovalo 53 balíren chmele a přibližně 161 firem zabývajících se prodejem chmele. Na počátku 20. století se export chmele rozšířil také do Japonska.²⁶

Toto období je považováno za zlatý věk českého chmelařství. Pro významný přínos národnímu hospodářství státu byl chmel přezdíván „zelené zlato“. Příznivý vývoj narušila 2. světová válka. Rozlohy chmelnic se začaly výrazně snižovat a

25 Viz Chmelařství v České republice. In *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2007* [online].

Praha : Ministerstvo zemědělství, 2007 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW:

<http://eagri.cz/public/web/file/2746/SVZ07_FINAL.pdf>.

Viz také ŽATECKÝ CHMEL získal zeměpisnou ochrannou známku Evropské unie - chráněné označení původu. *Portál eAGRI: resortní portál Ministerstva zemědělství* [online]. 2007 [cit. 2012-03-07]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/roslinne-komodity/chmel/zatecky-chmel-ziskal-zemepisnou.html>

26 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. 3. dopl. vyd. s. 56; viz také BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. Vyd. 1. Louny: Digon, 2008, 140 s. ISBN 978-80-87019-11-5.

exportováno bylo pouze velmi malé množství chmele. Situace v obchodu s chmelem se měnila.

„Po roce 1945 byly pro obchod s chmelem zavedeny takzvané národní správy balíren. Vedle České chmelařské společnosti byl vybudován závod Družstvo pro pěstování a prodej chmele. Dále se obchodem zabývaly soukromé firmy. Po roce 1948 se vytvořil z balíren Výkupní sklad chmele. V roce 1861 tvořilo základní obchodní společnost s chmelem Chmelařství, n.p., které se v roce 1967 změnilo v oborový podnik (o.p.). Vývoz zajišťovala Česká společnost pro vývoz chmele, později začleněná do a. s. Koospol s monopolním postavením v exportu.“²⁷

V tomto období byl chmel exportován do 72 zemí po celém světě. Po roce 1989 se společnosti pro obchod s chmelem připravovaly k privatizaci. V roce 1992 vznikla Unie obchodníků s chmelem, sdružující sedm obchodních firem, zabývajících se prodejem chmele.²⁸

1.10.1 Současná situace exportu chmele

V roce 2010 bylo z České republiky vyvezeno 4 310 t chmele. Tento objem tvořil 55% z celkové sklizně chmele. Již tradičně se největším odběratelem českého chmele stalo Japonsko, kam bylo v roce 2010 exportováno 1 830 t chmele – to znamená, že více než 42% exportovaného českého chmele putuje do japonských pivovarů. Dalšími dlouhodobě významnými odběrateli českého chmele jsou Německo a Čína.²⁹

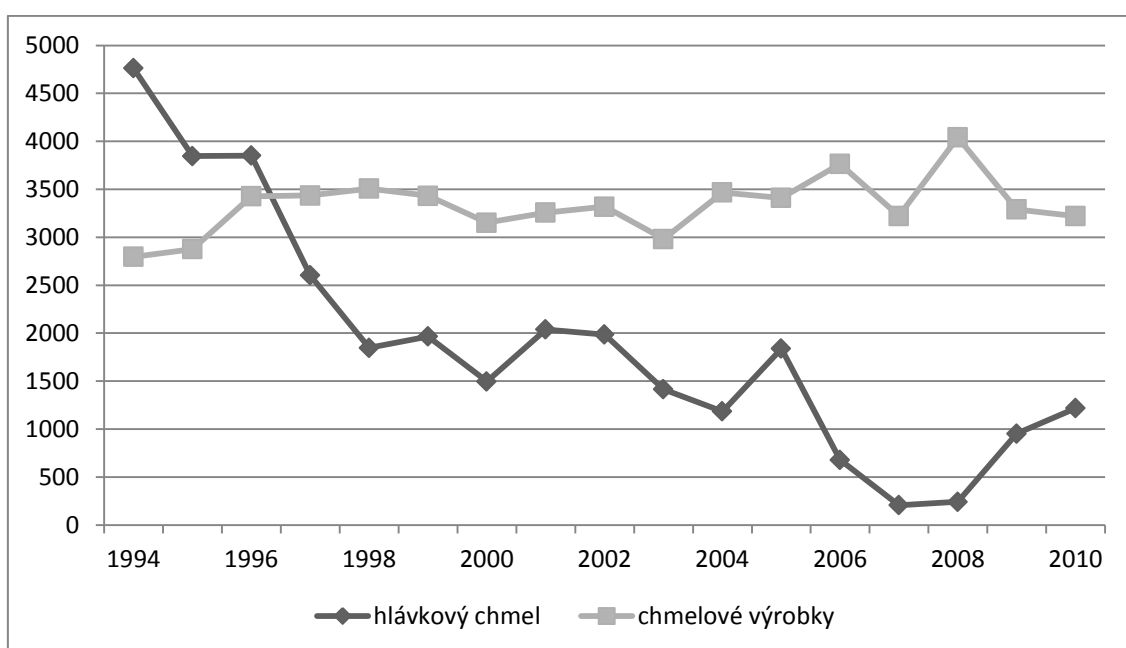
27 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. s. 56.

28 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. *České pivo*. s. 56.

29 Tisková zpráva - 18.4.2011: Česká republika vloni vyvezla 4310 tun chmele do zahraničí. *Svaz pěstitelů chmele ČR* [online]. 2011. [cit. 2012-04-25]. Dostupné z: <http://www.czhops.cz/index.php/en/ceske-aktuality/134-tiskova-zprava-1842011>. Viz také VAGADAY, David. Export českého chmele přesáhl 4300 tun. *EURO* [online]. 2011. [cit. 2012-04-25]. Dostupné z: <http://www.euro.cz/detail.jsp?id=6816>

Země	2008	2009	2010
	Export (t)	Export (t)	Export (t)
Japonsko	1549	1793,1	1830
Německo	1368	947,8	1064
Čína	235	432,2	505
Rusko	180	257,4	243
Velká Británie	120	60	91
JAR	88	127,1	60,5
Belgie	130	84,9	46,5
Vietnam	68	94	144

Tabulka 6 - Významní odběratelé českého chmele v letech 2008 až 2010, zdroj: vlastní zpracování dle údajů Svazu pěstitelů chmele ČR ³⁰



Obrázek 6 - Vývoz nezpracovaného (hlávkového) a zpracovaného chmele (chmelových výrobků) v letech 1994 až 2010 (v tunách), zdroj: vlastní zpracování podle Český chmel 2007 a Zemědělství 2008, 2009

Výše uvedený graf uvádí vývoj exportování chmele a porovnává exportované množství hlávkového (nezpracovaného) chmele a chmele zpracovaného do podoby chmelových výrobků (typicky granulí – viz kapitola 2.1.2). V roce 1994 ještě převládal vývoz hlávkového chmele, v roce 1997 již byl významnější vývoz chmelových výrobků. Zájem o hlávkový chmel nadále klesal, až se v roce 2007 dostal na své minimum. Vývoz hlávkového chmele poklesl zejména kvůli snižujícímu se zájmu světových pivovarů o hlávkový chmel, a také proto, že určité

³⁰ Data z: Tisková zpráva - 18.4.2011: Česká republika vloni vyvezla 4310 tun chmele do zahraničí. *Svaz pěstitelů chmele ČR* [online]. 2011. [cit. 2012-04-25]. Dostupné z: <http://www.cz hops.cz/index.php/en/ceske-aktuality/134-tiskova-zprava-1842011>; data také z: Tisková zpráva - 25.3.2010: Export českého chmele se v roce 2009 zastavil na 4.144 t. *Svaz pěstitelů chmele ČR* [online]. 2010. [cit. 2012-04-25]. Dostupné z: <http://www.cz hops.cz/index.php/en/ceske-aktuality/120-tiskova-zprava-2532010>

množství vyváženého chmele, které se v minulých letech zpracovávalo v zahraničí, se zpracovalo v České republice. V letech 2008 až 2010 zaznamenal vývoz hlávkového chmele opět mírný nárůst.³¹

„Podle předběžných výsledků dosáhlo v roce 2010 saldo zahraničního obchodu s chmelem a chmelovými výrobky v hodnotovém vyjádření 773,9 mil. Kč.“³² V roce 2009 činilo kladné saldo 800,3 mil. Kč. Příčiny poklesu kladného salda zahraničního obchodu mezi roky 2009 a 2010 je nutné hledat zejména v poklesu kurzu české koruny vůči měnám států, do nichž se exportuje český chmel nejvíce – vůči euru (EUR) a japonskému jenu (JPY).³³

1.10.2 Současná cena chmele

Dle uzavřených kupních smluv v roce 2010 činila průměrná cena sušeného chmele 132 004,50 Kč/t (v roce 2009 to byla cena 155 303,78 Kč/t). Nejvyšší byla průměrná cena nezpracovaného ŽPČ, která činila 148 601,50 Kč/t. Průměrná cena zpracovaného chmele ve všech formách zpracování byla nižší a činila téhož roku 109 558,80 Kč.³⁴

31 Viz *Český chmel 2007* [online]. Ministerstvo zemědělství, 2007[cit. 2012-05-19]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/2730/Publikace_Cesky_chmel_2007.pdf

32 Zahraniční obchod ČR s chmelem. In: *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo*. [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2011 [cit. 2012-05-19]. ISBN 978-80-7084-983-5. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/129275/CHMEL_8_2011.pdf

33 Viz Zahraniční obchod ČR s chmelem. In: *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo*. [online].

34 Viz Chmelařství v České republice. In: *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo*. [online].

2. Využití a zpracování chmele

2.1 Pivo

V Encyklopedii piva od světového odborníka na pivovarnictví Michaela Jacksona se píše, že pivo je staré takřka jako lidská civilizace sama, a že pravděpodobně vzniklo dříve, než byl vynalezen chleba.³⁵ Existují důkazy potvrzující, že se pivo vyskytovalo již v Mezopotámii 4000 let před naším letopočtem. Byly také nalezeny nádoby pocházející z Babylonie, ve kterých byly patrné zbytky jakéhosi rmutu. Předchůdce dnešního piva mohl vzniknout například vniknutím dešťové vody do nádoby s nasbíraným obilným zrnem, která mohla být nalezena s obsahem zkvašeného produktu s příjemně omamnou chutí.

Není přesně známo, kdy se pro výrobu piva začal používat chmel. Některé židovské záznamy z doby babylonského zajetí však zmiňují *sicera ex lupulis confectam*, tedy silný nápoj vyráběný z chmele, který prý zmírňoval malomocenství. Přestože záznamy o systematickém pěstování chmele pochází až z 8. či 9. století našeho letopočtu, je možné, že již starověké národy používaly divoce rostoucí chmel k výrobě tehdejších kvašených nápojů, které byly samozřejmě odlišné od dnešního piva – u nás nejznámější spodně kvašené pivo, celosvětově označované jako „*pilsner*“, vzniklo až v roce 1842 v Plzni.³⁶

2.1.1 Charakteristika piva, jeho výroba a složení

Pivo je ve většině případů slabě alkoholický nápoj vyráběný z obilného sladu, vody a chmele. Z těchto tří základních surovin se pivo vyrábí působením mikroorganismů pivovarských kvasinek. Po nalití piva do sklenice se vytvoří kompaktní pěna. Chuť se vyznačuje charakteristickou hořkostí, které je docíleno použitím chmele. Právě použití chmele, který pivu dodává typickou hořkost, ale také různé další specifické chuťové vlastnosti, odlišuje pivo od ostatních nápojů.

Piva mohou být světlá, polotmavá či tmavá. Dále je pivo možné rozdělovat dle stupňovitosti, tedy podle koncentrace extraktu původní mladiny (tzn. cukernatého meziproduktu vzniklého v první fázi výroby piva³⁷), na piva okolo 10%, 11%, 12%, 13% či 14%, ale také na piva s nižší i vyšší koncentrací. Piva se také odlišují různým obsahem alkoholu. Pro piva 10% až 12% je to nejčastěji obsah alkoholu mezi 3 a 4% objemu. Vyskytují se také piva nízkoalkoholická s koncentrací alkoholu do 0,5% objemových, často je možné setkat se i s pivy s vyšším obsahem alkoholu.

35 Viz JACKSON, Michael. Encyklopedie piva. 1. vyd. Praha : Volvox Globator, 1988. s. 7. ISBN 80-85769-37-9.

36 Viz JACKSON, Michael. Encyklopedie piva. 1. vyd., 1988. s. 18, s. 26-27.

37 Viz ŠNAJDR, Jaroslav. Stupňovitost piv a různé způsoby jejího vyjádření. *Pivo, Bier & Ale*. 2011, roč. 1, č. 2. ISSN 1804-7165.

Nízkoalkoholická piva se mohou vyrábět více technologiemi. V České republice se nejčastěji používá takzvaná metoda řízeného kvašení, u které je proces kvašení v brzké fázi přerušen. Za krátkou dobu, po kterou kvašení probíhá, vznikne v pivu pouze velmi malé množství alkoholu.³⁸ Kromě nízkoalkoholických piv s obsahem alkoholu do 0,5% se v menší míře vyrábí také piva zcela bez alkoholu. K jejich výrobě je využívána destilace.³⁹

Na druhé straně proti nízkoalkoholickým a nealkoholickým pivům stojí piva s neobvykle vysokým obsahem alkoholu. Příkladem mohou být piva malého britského pivovaru BrewDog. Zde se jim podařilo vyrobit pivo s obsahem alkoholu až 55%. K výrobě takového piva byla použita technologie opakovaného zmrazení.⁴⁰

Již bylo řečeno, že chmel dodává pivu unikátní chuťové vlastnosti. Jeho výroba se však neobejde ani bez dalších surovin. Druhou základní složkou piva je obilný slad. V největší míře je v Čechách a na Moravě od konce 18. století používán slad z ječmene. Je však možné setkat se s pivy vyrobenými také s přídavkem pšenice, žita, ovsa, nebo méně často i s rýží či kukuřicí.⁴¹ Pro výrobu světlých piv se používá slad světlý. Ten je ve světě často nazýván jako slad český nebo plzeňský. Naproti tomu se tmavá piva vyrábí z tmavých sladů, často z mnichovských či karamelových sladů.⁴²

Chmel nedodává pivu jen chuťové vlastnosti, ale také pivo konzervuje a zvyšuje tak dobu jeho trvanlivosti. Této vlastnosti chmele bylo využíváno již v dávných dobách, když bylo potřeba pro vojska působící v Indii dopravovat pivo přes moře. Cesta loděmi z britských ostrovů do Indie trvala několik měsíců. Za dobu plavby po horkých tropických mořích se pivo často zkazilo. Proto britští sládci začali vymýšlet, jak kažení piva zabránit. Konzervační účinky alkoholu byly již známy, a tak byl nejprve v pivu zvyšován obsah alkoholu, a tedy obsah původního extraktu mladiny. Známý byl také konzervační účinek chmele, což se projevovalo u hořkých piv typu bitter. A tak sládci začali zvyšovat i hořkost piva. Získali pivo, které mělo obsah alkoholu v rozmezí od 6 do 8% a hořkost přibližně dvojnásobnou oproti původnímu typu piva Pale Ale, ze kterého při výrobě vycházeli. Toto pivo již bylo schopné vydržet dlouhý transport do Indie a uchovat si svou chuť. Cíl původní cesty tohoto piva se promítnul i do jeho názvu *India Pale Ale* (IPA). Pivo získalo popularitu také na domácí, britské půdě, a později i v Americe, kde vzniknul samostatný pivní druh zvaný *American style IPA*. Britský

38 Viz Historie. *Birell* [online]. 2011 [cit. 2012-05-01]. Dostupné z: <http://www.birell.cz/birell/historie/>

39 Viz Pivní produkty. *Pivovar Černá Hora, a.s.* [online]. 2008 [cit. 2012-05-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarcernahora.cz/Article.asp?nDepartmentID=39&nArticleID=18&nLanguageID=1#forman-polotmavy>

40 Viz The End of History. *BrewDog* [online]. 22.7.2010 [cit. 2012-05-01]. Dostupné z: <http://www.brewdog.com/blog-article/341>

41 Viz ŠNAJDR, Jaroslav. Stupňovitost piv a různé způsoby jejího vyjádření. *Pivo, Bier & Ale*. 2011, r. 1, č. 2.

42 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela a HLAVÁČEK, Ivo. *České pivo*. Pacov: NUGA, 1998. s. 12-13.

chmel dodává tomuto pivu velmi silné aroma se zemitou bylinnou příchutí a silnou bylinnou vůní. Díky tomu dnes získává pivo typu IPA na popularitě i v dalších zemích.⁴³

2.1.2 Zpracování chmele pro pivovarský průmysl⁴⁴

Tradiční forma chmele, tedy lisovaný hlávkový chmel, se už dnes při výrobě piva nepoužívá příliš často, nejčastěji tomu tak je u menších pivovarů. Většina pivovarů používá při výrobě piva takzvané chmelové produkty (výrobky). Těmi jsou například chmelové granule, tedy již zpracovaný chmel, upravený do určité podoby. Počátek vzniku a použití chmelových výrobků je nutné hledat již v 19. století. K vyššímu využití došlo až ve 20. století, kdy se chmelových produktů objevila celá řada.



Obrázek 7 - Chmelové hlávky na chmelnici, zdroj: vlastní fotografie

Chmelové výrobky mají při porovnání s klasickým hlávkovým (nezpracovaným) chmelem některé výhody. Mezi nimi je možné jmenovat zejména stabilizaci obsahu a složení pivovarsky cenných látek, vyšší využití alfa kyselin, snadnější dávkování chmele při výrobě piva nebo nižší náklady na skladování a dopravu.

Většina chmelových výrobků se zpracovává do podoby granulí neboli pelet. Chmelové granule vznikají rozemletím a následným lisováním chmelových hlávek. Z takto připraveného chmelového prášku označovaného jako extrakt či moučka, se lisují malé zelené granule typu 90 nebo 45. V případě granulí typu 90 se zušlechťujícími procesy redukuje objem na 90% původního objemu chmele. Ze 100 kg původního surového chmele tak vznikne 90 kg granulí. V případě granulí typu 45 jde o redukci na 45% původního objemu surového chmele.⁴⁵

43 Viz ŠURÁŇ, Jan. Degustace piva - VI. díl: Kategorie piva. *Pivo, Bier & Ale*. 2011, roč. 1, č. 6.

44 Viz KROFTA, Karel. Chmelové výrobky - historie a současnost. In: *Chmelařská ročenka 2011*. s. 105-113.

45 Viz SCHRAMM, Manfred. *Léčení chmelem*. 2011: Plot, Praha, s. 51. ISBN 978-80-7428-080-1.



Obrázek 8 – Příklad chmelového produktu - granule typu 90,
zdroj: vlastní fotografie

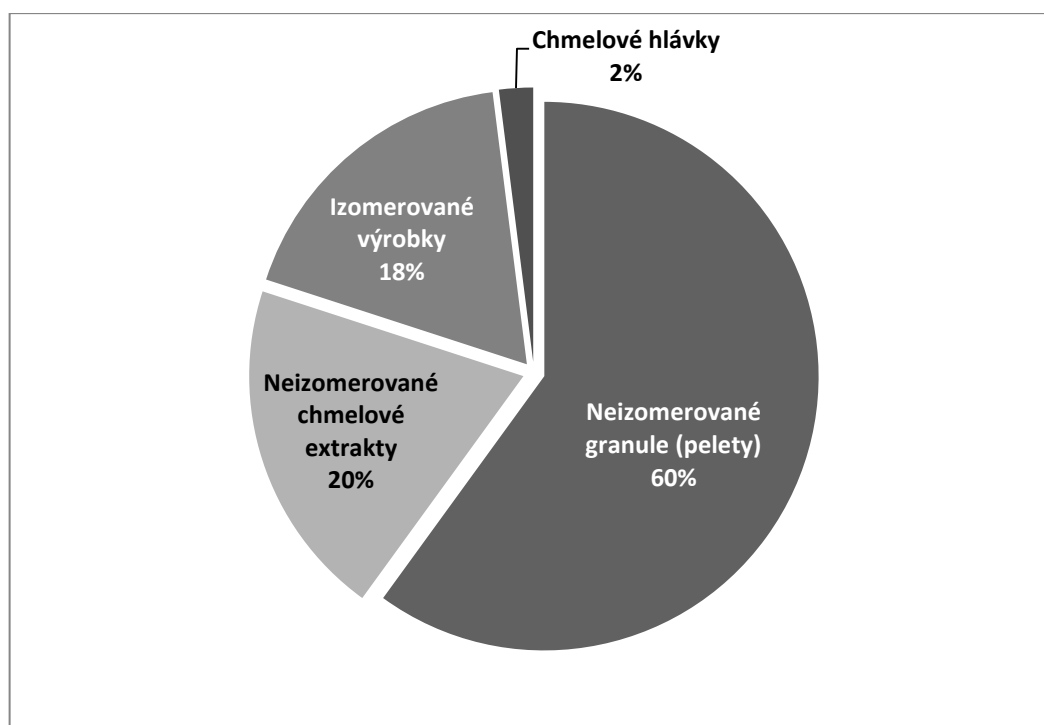
Z nezpracovaného chmele je možné vyrábět tři druhy chmelových výrobků. Jsou to neizomerované, izomerované a speciální výrobky. Největší část výrobků z první kategorie tvoří granule. Některé granule svým složením téměř přesně odpovídají složení nezpracovaného chmele, z jiných mohou být separací odstraňovány některé složky. Mezi neizomerované výrobky dále patří chmelové extrakty.

Izomerované výrobky jsou již synteticky upravovány tak, aby bylo u výsledného piva, do něhož se přidávají, dosaženo například vyšší hořkosti nebo zlepšení stability pěny. Použití těchto výrobků se však neslučuje s tradiční výrobou piva.

Poslední kategorií jsou speciální produkty. Ty nacházejí své uplatnění zejména mimo pivovarský průmysl. Používají se spíše v potravinářském průmyslu nebo ve farmacii. Mezi tyto výrobky patří zejména takové, které jsou obohaceny o xanthohumol, látku vykazující výrazné antioxidační, antikarcinogenní, protizánětlivé a antimikrobiální účinky⁴⁶.

Na následujícím grafu je znázorněn podíl využití chmelových výrobků v pivovarském průmyslu.

⁴⁶ Viz DOSTÁLEK, Pavel et al. Xanthohumol: Biologicky aktivní látka chmele - možnosti zvýšení jejího obsahu v pivu. In: *Chmelařská ročenka 2011*. s. 197.



Obrázek 9 - Podíl využití chmelových výrobků v pivovarském průmyslu, zdroj: vlastní zpracování podle KROFTA, Karel. Chmelové výrobky - historie a současnost. In: *Chmelařská ročenka 2011*.

2.2 Další využití chmele

Přesto, že je chmel nejvíce využíván v pivovarnictví, nachází své uplatnění i v jiných odvětvích, a to zejména v léčitelství, ale také například v gastronomii.

Chmel jako léčivý prostředek

Často se uvádí, že chmel uklidňuje a podporuje dobrý spánek. Proto se používá zejména při léčbě duševních poruch, při úzkosti a neklidu a také při poruchách spánku. Přesto jsou tyto jeho léčivé funkce až dodnes sporné a řada odborníků si myslí, *"že jeho uklidňující účinky se projevují pouze v kombinaci s kozlíkem nebo mučenkou, jiní pak, že pouze ve spojení s alkoholem. Známe mnoho látek obsažených v chmelu, ale nevíme přesně, do jaké míry působí, protože se až dodnes provedlo jen málo klinických studií."*⁴⁷

Za látky s terapeutickými účinky obsažené v chmelu jsou považovány zejména humulony, lupulony a také alfa a beta kyseliny.

Pro zmírnění neklidu v době nervového vypětí se doporučuje koupel nohou v nálevu z chmelových šišek. Existuje také řada receptů na přípravu chmelových čajů, které mají přispívat k dobrému spánku. V těchto receptech se kombinují například chmelové šišky spolu s kořenem kozlíku, které se vylouhují v horké vodě. Složitější variantou je čaj ze směsi chmelových květů, listů meduňky, květů

⁴⁷ SCHRAMM, Manfred. *Léčení chmelem*. s. 70.

levandule, kořenu kozlíku a třezalky.⁴⁸ Při nespavosti je též možno naplnit polštář chmelovými šištičkami, které je však nutné často měnit.⁴⁹

Chmel v kuchyni

Mimo léčivých čajů se dá chmel, respektive mladé chmelové výhonky, použít také při přípravě každodenních pokrmů. Tyto výhonky obsahují mnoho vitamínů skupiny B a minerálních látek. Dají se použít na přípravu polévek, omelet a dalších pokrmů, nebo se mohou nakládat jako zelenina.⁵⁰

Další využití chmele

Chmel je možné využívat také v kosmetice, kde však pro svoji výraznou a nepříliš atraktivní vůni nenachází časté uplatnění.⁵¹ Přídavek chmele je možné najít také v některých nealkoholických nápojích vyráběných pivovarem Černá hora.⁵²

48 Viz SCHRAMM, Manfred. *Léčení chmelem*. s. 73-80.

49 Viz VÁŇA, Pavel. *Rady bylináře Pavla*. Praha: Eminent, 2000, s. 20. ISBN 80-7281-012-X.

50 Viz. LÁNSKÁ, Dagmar. *Plané rostliny v kuchyni*. 2. vyd. Praha: Aventinum, 1992, s. 26-27. ISBN 80-85277-45-X.

51 Viz SCHRAMM, Manfred. *Léčení chmelem*. s. 81-83.

52 Viz Limonády, stolní vody. PIVOVAR ČERNÁ HORA, a.s. *Pivovar Černá Hora, a.s.* [online]. 2008

[cit. 2012-05-03]. Dostupné z:

<http://www.pivovarcernahora.cz/Article.asp?nDepartmentID=40&nArticleID=19&nLanguageID=1#grena>

3. Chmel jako součást uměleckých děl a lidové tvořivosti

Chmel, jako jedna z hlavních surovin pro výrobu piva, je neodmyslitelnou součástí české kultury. Vstoupil do lidových rčení, stejně jako do autorských uměleckých děl. Podle některých lidových rčení je právě chmel látkou, která způsobuje opilost při konzumaci piva:

*Možek se mu chmelem zahřál.
Kroutí se jak chmel na tyčce.
Je futrovaný chmelem.
Sládek chmel ho drcnul do hlavy.
Řemeslo mu chmelem zarostlo.⁵³*

Nutno podotknout, že mnohem více pořekadel oslavovalo spíše pivo. Přesto se mezi nimi najdou i některá pojednávající o chmelu, o jeho oblibě a výsostném postavení v českém pivovarnictví.

*„Všichni sládci světa, slyšte radu:
pivo skvělé z českého jen sladu.
Pivo máš vždy jistě skvělé,
z českého když vaříš chmele.
Chmelíček, toť dárek z nebe,
z rajských sadů vzácný květ,
bez něho by musil člověk
zapomenout rozprávět.“⁵⁴*

Výše uvedené, spíše pivovarské pořekadlo, bylo známo také v podobě písničky. Naleznout můžeme ale i další říkanky oslavující české pivo a chmel:

*Slad a chmel – božský tmel.
Sláva sladu, sláva chmeli,
kéž bychom je stále měli.
Dobré pivo, hezké děvče,
to jsou dary země české.⁵⁵*

Chmelová tematika se dostala také do literatury. Na literárním poli mělo ovšem pivo, a tedy i chmel, silnou konkurenci v podobě vína. Například básníci Jaroslav Vrchlický či Jan Neruda dávali ve své tvorbě přednost právě vínu. Za

53 STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: Kapitoly z dějin piva*. 1. vyd. Praha: Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, 1984. s. 222.

54 BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 220.

55 BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 221.

velkého obhájce piva byl považován Svatopluk Čech, který se oslavě piva a chmele věnuje například v básni nazvané *Václav Živsa*.⁵⁶

"Chmel je synem vlastní nivy rodné, dávno tu dával nápoj předku milý – již po jménu jasně to znáti – ba v dějinách i našich pivo vážnou úlohu hrálo v rozbroji panstva i měst pod králem „Dobře“ malátným,...

Však já chmel velebím jim navzdory, dítko upřímné, ten blahoplný mok, jímž zem naše můž se vychloubat, jenž v letu vítězném dál, dál říš révy zabírá.

Necht' ducha víno hravé jihu ohněm bujně zahřívá, k české mysli naší mok ječmene lépe hodí se, zdroj veselosti jen v míře-li slušné požíván" ⁵⁷

Chmel poznamenal kulturu také díky chmelovým brigádám. Ty byly českým fenoménem a ovlivnily životy několika generací lidí. Jejich potřeba vznikla ke konci 40. let 20. století. Po roce 1948 docházelo v zemědělství k postupným změnám, bylo likvidováno soukromé hospodaření. Sezonně začaly vznikat problémy s nedostatkem manuálních pracovníků na ruční práce při sklizni některých plodin. Z důvodu nedostatku pracovní síly a snižujících se výnosů ze zemědělství přistoupil tehdejší totalitní stát k organizování brigádnické pomoci při sezonních pracích. Kromě sklizně různé zeleniny to byl zejména chmel, který byl při jarních pracích a na konci léta při sklizení náročný na manuální činnost. V padesátých letech 20. století brigádnicky vypomáhali pracovníci pivovarského průmyslu. Až poté byla státem vyhlášena pracovní povinnost studentům středních, vysokých i učňovských škol, a to v rozsahu deseti dní za školní rok. Při ručních sklizních přijíždělo do chmelařských oblastí až 130 000 brigádníků. Jejich potřeba se však začala pomalu snižovat s pozvolným nástupem automatizovaných česacích strojů. V 50. letech se počet používaných česacích strojů zvýšil tak, že potřeba brigádníků klesla na přibližně 78 000.⁵⁸

„Chmel se také stal v důsledku organizovaných brigád v období totalitního státu velmi známou plodinou všem našim žijícím generacím. Naši občané buď na chmelu pracovali jako brigádníci v době svého mládí, nebo jako rodiče přijížděli navštívit své potomky na brigádu.“⁵⁹

Pivovarské, a v menší míře také chmelařské motivy, se dostaly i do prózy, divadelních představení, do maleb či kreseb a také do televizní a filmové tvorby. Výsostné postavení chmele, včetně tematiky chmelových brigád, je vyobrazeno ve filmovém muzikálu *Starci na chmelu* z roku 1964, kde se zpívá:

56 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 218-224.

57 ČECH, Svatopluk. *Václav Živsa*. 1901.

58 Viz VENT, Luboš. *Zelené zlato*. s. 9-11.

59 VENT, Luboš. *Zelené zlato*. s. 11.

*„Myslíme jenom na to,
že chmel je naše zlato.
Jediné co nám svato,
je chmel a jenom chmel.“⁶⁰*

Český národ je národem pivařů. Spotřeba piva na jednoho obyvatele České republiky v roce 2006 činila 159 litrů.⁶¹ Tak velká konzumace piva jistě svědčí o jeho zásadním významu v životě lidí. Češi se již po mnoho generací schází u piva v hospodách i na jiných místech. S trochou nadsázky by se dalo říci, že pivo spojuje lidi, o čemž zpívá další sloka písně brigádníků ve filmu *Starci na chmelu*:

*„Myslíme jenom na chmel,
tak se občane nachmel.
Chmel to je naše zlato.
Chmel národa je tmel.“⁶²*

Nesmíme ale zapomenout ani na význam piva a chmele v oblasti živé kultury. Dříve se v mnoha českých sladovnách a pivovarech udržovala celá řada obyčejů, slavností či obřadů. Ty byly spojovány s významnými událostmi týkajícími se výroby piva či zpracování chmele. Byly to například dožínky ječmene, přípravy várek, změny ročních období, ověřování hospod chmelovými věnci nebo sklizení chmele. Tyto zvyky a slavnosti se ještě před 2. světovou válkou hojně objevovaly zejména v malých pivovarech. Některé z těchto tradičních slavností se dochovaly až do dnešních dní, a to například ve městě Žatci – v centru českého chmelařství.⁶³

60 *Starci na chmelu* [film]. Režie Ladislav RYCHMAN. Československo. 1964.

61 Statistický úřad. *Spotřeba alkoholických nápojů a cigaret v letech 1920 až 2006*. [online]. [cit. 2012-04-20]. Dostupné z:

[http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/t/96003600AB/\\$File/301408_02.pdf](http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/t/96003600AB/$File/301408_02.pdf)

62 *Starci na chmelu* [film]. Režie Ladislav RYCHMAN. Československo. 1964.

63 Viz BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK, Ivo, BASAŘ, Petr a LAVÁČEK, Jan. *České pivo*. s. 221.

4. Žatec – chmel a kultura

Žatec byl již na přelomu 12. a 13. století považován za jedno z nejvýznamnějších sídelních středisek v Čechách. Začátkem 13. století však ještě nemůžeme o Žatci hovořit jako o městě. Byl to tehdy pouze „*kastelánský hrad, výrazná pevnost, středisko královské správy a soudu pro žatecký kraj, středisko obchodu zapojené do systému cest v zemi i vedoucích do zahraničí, hlavně do Saska a středního Německa*“⁶⁴. Přestože Žatec oficiálně městem nebyl, již v polovině 13. století zde vrcholně středověké město vznikat začalo. V okolí kastelánského hradu byly zakládány osady a budovány nejrůznější stavby včetně kostelů. Vůbec první listina oficiálně vydaná pro město Žatec pochází až z roku 1265.⁶⁵

Podobně je tomu i s doklady o pěstování chmele na území Žatecka. Žádné písemné doklady o sbírání, pěstování či zpracování chmele v Žatci před polovinou 13. století neexistují. Až se vznikem královského města, kterému byla Přemyslem Otakarem II. v roce 1265 udělena základní privilegia, získáváme první nepřímé důkazy o pěstování chmele a také o vaření piva. Žatecký chmel byl poprvé písemně zmíněn v roce 1348.⁶⁶

Význam města je možné posoudit podle počtu obyvatel. Tento údaj je však pro Žatec až do 17. století nedostupný. Nedochovaly se žádné středověké údaje o počtu domů či daňových poplatníků, ze kterých by bylo možné odvodit přibližný počet obyvatel. Ze *Soupisu poddaných podle víry* z roku 1651 je již možné získat přibližný počet obyvatel Žatce v 17. století. Dle soupisu zde v této době žilo přes 2100 lidí. Údaje o počtu obyvatel z 19. století jsou již známé. Kolem roku 1835 žilo v Žatci přibližně 5 000 lidí, po roce 1850 počet obyvatel překročil 6 000. Celkový počet osob v Žatci v době sezonních prací (zejména při sklizni chmele) výrazně stoupal. Další informace o vývoji počtu obyvatel v Žatci poskytuje Historický lexikon obcí ČR.⁶⁷

Rok	1869	1880	1890	1900	1910	1921	1930
Počet obyvatel	10 050	11 660	14 520	17 754	18 666	17 761	19 757
Rok	1950	1961	1970	1980	1991	2001	2011
Počet obyvatel	14 088	15 661	16 525	19 145	20 320	19 919	19 322

Tabulka 7 - Vývojová řada obyvatel Žatce od roku 1869 do 2011,
zdroj: vlastní zpracování podle Historického lexikonu obcí ČR 1869-2005 a Českého statistického úřadu

64 EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 2004. s. 115. ISBN 80-7106-443-2.

65 EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 115-118.

66 Viz EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 422-432.

67 Viz EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 151, s. 241, s. 272.

4.1 Hmotná kultura v Žatci

Urbanismus Žatecka i celkový ráz místní krajiny je výrazně ovlivněn chmelařstvím. Ve městě Žatci můžeme vidět celou řadu historických budov i technických chmelařských staveb, které svými vysokými komíny utváří unikátní panorama města.

4.1.1 Chmelařstvím ovlivněný urbanismus Žatecka

Historické centrum města bylo v roce 1961 prohlášeno za památkovou rezervaci. Dnes ve městě Žatec můžeme nalézt celou řadu významných, slohově rozmanitých staveb od slohu románského až po secesní.

Vstupy do vnitřní části města s náměstím tvoří zachovaná Kněžská brána a Libočanská branka. Z bašt městského opevnění se dochovala pouze jedna, která nese název Husitská bašta. Po obvodu náměstí se nachází domy s podloubím. V čele náměstí se tyčí chrám Nanebevzetí Panny Marie a za ním se nachází Žatecký pivovar. V samém středu náměstí stojí nejnapadnější stavba, a sice městská radnice a věž. Na volném prostranství náměstí se mimo novodobé kašny nachází také sloup Nejsvětější Trojice. Kousek stranou od středu náměstí stojí židovská synagoga.⁶⁸



Obrázek 10 - Pohled na náměstí a "nejmenší chmelnici na světě", zdroj: vlastní fotografie

Na náměstí se nachází ještě jedna významná stavba. Touto stavbou je, jak sami obyvatelé Žatce říkají, "*nejmenší chmelnice na světě*". Jde o místní raritu, která stojí od roku 1967 na místě, kde nejprve do roku 1748 stával kostel sv. Kříže a později také pomník císaře Josefa II.⁶⁹

Dlouhou dobu, po kterou je Žatecko centrem chmelařství, se celkový ráz zdejších vesnic a měst přizpůsobuje právě potřebám chmelařství a pivovarnictví.

⁶⁸ Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. 140 s.

⁶⁹ Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. 140 s.

Až do dnešních dní je proto možné téměř v každé obci najít nějakou typickou chmelařskou stavbu, jako například balírny a sklady chmele, sladovny a sušárny.

Právě horkovzdušné sušárny chmele jsou unikátní pokrokovou vymožeností žatecké oblasti. Jejich historie sahá do 2. poloviny 19. století. Tehdy v Žatci a okolí začaly vznikat první sušárny, podobné hvozdvým sušárnám pro sušení sladu. Jejich použití k sušení chmele se velmi osvědčilo a přispělo ke zlepšení kvality chmele. Vývoj horkovzdušných sušáren šel rychle kupředu a začaly vznikat jako součást každého chmelového hospodářství. Jsou to například právě tyto historické horkovzdušné sušárny chmele, často chráněné jako technické památky, které je možné spatřit v mnoha obcích na Žatecku. Vysoká koncentrace unikátních chmelařských staveb dává zdejším vesnicím, městům i krajině neopakovatelný ráz.⁷⁰

V 60. a 70. letech 19. století se Žatec začal dynamicky rozvíjet jakožto významné obchodní, průmyslové a správní středisko. „*Siluety komínů, nespočet chmelařských sušáren i nové stavby balíren a skladů chmele, které vyrůstaly jako houby po dešti zejména na Pražském předměstí, ale i na jiných místech, se staly neodmyslitelnou součástí panoramatu města.*“⁷¹



Obrázek 11 - Panorama Žatce s chmelařskými stavbami, zdroj: vlastní fotografie

Právě v žatecké čtvrti zvané Pražské předměstí vzniknul na přelomu 19. a 20. století ucelený soubor chmelařských budov s náměstím propojený ulicemi. Jde o světově unikátní urbanistický komplex historických budov sušáren, skladů, balíren chmele a vysokých komínů tyčících se nad sirnými komorami pro šíření chmele.⁷²

70 Viz BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. 140 s.

71 EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 306.

72 Viz Město Žatec: oficiální stránky města. VANÍČEK, Jiří. *Revitalizace Pražského předměstí: Chrám chmele a piva Žatec* [online]. 2008 [cit. 2012-04-29]. Dostupné z: http://mesto-zatec.cz/user_data/zpravodajstvi/obrazky/File/EU/ChChP-dotace.doc

Oblast Pražského předměstí, ve které se nachází tyto významné historické chmelařské stavby, byla v roce 2003 na základě vyhlášky Ministerstva kultury ČR č. 108/2003 Sb. prohlášena za památkovou zónu.

V centru Pražského předměstí, zejména v okolí náměstí Prokopa Velkého, vznikl v několika historických chmelařských budovách v roce 2011 rozsáhlý zábavně naučný komplex Chrám chmele a piva.

4.2 Dočesná

Pěstování chmele na Žatecku bylo spojeno s množstvím lidových slavností a obyčejů. Nejvýznamnější z nich, dočesná, se dochovala až do dnešních dní.

Dočesnou můžeme bezesporu považovat za nejvýznamnější slavnost v Žatci. Její počátek se datuje do středověku a je spojován s žateckým vinařským cechem. V těch dobách chmel pěstovali vinaři a ti každoročně slavili nejen vinobraní, ale také konec chmelové sezony. Původně šlo o oslavu dočesání posledního chmelového štoky.⁷³

Tuto středověkou slavnost se v roce 1910 rozhodl obnovit žatecký Chmelařský spolek. Popis obnovené dočesné z počátku 20. století můžeme nalézt i v dobovém tisku. V něm je také patrné ono dřívější úzké provázání vinařství a chmelařství. Chmelařští dělníci a dělnice jsou totiž v popisu dočesné z roku 1910 označováni jako „vinaři“ a „vinařky“:

„Slavností průvod se ubíral z Václavského předměstí Kněžskou branou na náměstí. Vpředu šla ostrožřelecká kapela, za ní vinař nesoucí ověnčenou chmelovou tyč a vinařka s džbánem piva. Selský vůz, ozdobený chmelovými štoky a věnci, obklopovali další vinaři a vinařky v krojích. Pozornost budila žena s historickým kloboukem, nůši na zádech a ustřiženými černými rukavicemi na ruku. Na voze byly připevněny dva prapory: červený symbolizoval konec chmelové sezony, modrý šťastný návrat z chmelnic. Před radnicí se průvod zastavil, vybraní členové chmelařského spolku pozdravili starostu a starší vinařka mu předala chmelový věnec. Následovala krátká taneční zábava na náměstí, která pak pokračovala v hostinci Na Střelnici. Zde byl slavnostně zvolen chmelový král.“⁷⁴

Dočesná nebyla však doménou pouze Žatce samotného, ale v podobné formě se vyskytovala také v okolních vesnicích. Během první republiky zůstala dočesná zachována v téměř nezměněné podobě. Pouze žebříňák byl nahrazen alegorickým vozem vezoucím obrovský sud piva, na němž sedí patron milovníků piva Gambrinus.⁷⁵

73 Viz EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 341-342.

74 EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 341-342.

75 Viz EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. s. 341-342.

Dočesná se dochovala až dodnes, nicméně již v poněkud pozměněné podobě. Dnes jsou nedílnou součástí dočesné zejména soutěže s pivní a chmelovou tematikou. Vše se odehrává v samém historickém jádru Žatce. Návštěvníci mohou ochutnat piva z produkce českých i zahraničních pivovarů, zasoutěžit si v ručním česání chmele nebo v nošení korbenu piva na hlavě. Odborná porota u příležitosti dočesné každoročně degustuje a hodnotí piva. To, že je současná dočesná významnou událostí nejen pro Žatec, dokládá vysoká návštěvnost, která v roce 2007 činila přibližně 60 000 návštěvníků, kteří v průběhu dvou dní, po které se dočesná koná, vypili 1500 sudů piva.⁷⁶

4.3 Chmelobrana

Chmelobrana je skupina žateckých nadšenců, jejichž snahou je udržovat a rozvíjet chmelařskou tradici Žatecka. Cestou humoru, nadsázky a recese se významně podílejí na kulturním dění v Žatci. Chmelobrana vznikla kolem roku 2000, od roku 2005 je registrovaným občanským sdružením.⁷⁷

Chmelobranu můžeme považovat za ukázkou novodobé tradiční lidové kultury. Členové Chmelobrany, kterých je na několik desítek, se při lidových oslavách, jakými jsou například dočesná nebo májový chmelfest, oblékají do svých speciálních krojů s vyšívanými chmelovými motivy. Při slavnostních událostech nesmí chybět ani typické znaky, vlajky, odznaky a hymna Chmelobrany:

*„Začíná se, je tu ticho,
hladím si to svoje břicho!
Pivíčko je jako tmel -
- ať žije Žatecký chmel!*

*Ty mi řekni, co máš ráda,
podrbej mi moje záda!
Za pivo já všechno dám -
- tak ať žije Chmele Chrám!*

*Refrén: Hej, héj, hej pivo nám dolej a k nám si přisedej, hej, héj, hej, život není
zlej a tak píseň Chrámu pěj!*

*Ted' je tady ale živo,
a tak pijme naše pivo!
Žádný smutek, žádný splín -
- ať žije Lojza Lupulín!*

Refrén

76 Viz BRADÁČ, Václav. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 140 s.

77 Viz Vrchní chmelitelství. Chrám chmele a piva [online]. 2007 [cit. 2012-05-06]. Dostupné z: <http://www.chrampiva.cz/index.php?show=rubrika&type=vrchnichmelitelstvi>

*Co pro Čechy značí lípa,
to je pro Chmelobranu pípa!
S šiškou navždy, jako štít -
- dej si pivo, bude líp!!!"⁷⁸*

Se vznikem Chmelobrany samotné a potažmo také se vznikem jejího znaku, který se zároveň stal i logem Chrámu chmele a piva, souvisí jedna recesistická historka. Chmelobrana totiž, jak sama uvádí, vznikla jako odkaz pravěkého národa Homolupulů. Byl to národ, který kdysi žil na území dnešní žatecké chmelařské oblasti. To dokládá také fiktivní archeologický nález nejstaršího „pivaře“, kterého místní nadšenci pojmenovali Lojza Lupulín. Tento příslušník národa Homolupulů byl nalezen ve svém hrobě svírajíce nádobu, v níž měly být nalezeny stopy po chmelovém moku. V hrobě byla zároveň odhalena hliněná destička se sedmi vrypy. Tato tabulka byla označena za nejstarší pivní účet a její podoba vstoupila do loga Chrámu chmele a piva.



Obrázek 12 - Logo Chrámu chmele a piva

zdroj: Město Žatec - oficiální stránky města, <http://mesto-zatec.cz/chchp/zakladni-informace.html>

Chmelobrana má v Žatci také své malé muzeum Homolupulů, ve kterém schraňuje mimo jiné výše zmíněné artefakty a poskytuje návštěvníkům informace o Homolupulech. Členové Chmelobrany se takovouto nadsázkou a humorem starají o rozvoj živé kultury. Ve svých krojích nechybí na významných kulturních událostech města.⁷⁹

V Žatci se oslavuje také začátek chmelařské sezony na události zvané májový chmelfest. Nová chmelařská sezóna se vítá průvodem místních spolků a nadšenců. Chmelfest láká na veselí a zábavu mnoho příležitostných návštěvníků z okolí.

78 JEŽEK, Milan Masopust. Vrchní chmelitelství: Hymna Chmelobrany. Chrámu chmele a piva [online]. 2007 [cit. 2012-05-06]. Dostupné z: <http://www.chrampiva.cz/index.php?show=rubrika&type=vrchnichmelitelstvi>

79 Viz Nápad založit chmelovou armádu vznikl v Žatci u piva. *Žatecký a lounský deník* [online]. 2011 [cit. 2012-05-06]. Dostupné z: http://zatecky.denik.cz/zpravy_region/chmelobrana_zatec_ckt_20101005.html

5. Chrám chmele a piva v Žatci

Chrám chmele a piva je turistickou dominantou Žatce. Jde o naučně zábavný komplex, který využívá místní dlouholeté chmelařské tradice. Svým návštěvníkům se snaží příjemnou formou zprostředkovat informace o chmelařství.

5.1 Historie projektu Chrám chmele a piva

Myšlenka na zbudování Chrámu chmele a piva⁸⁰ (dále jen Chrám) vznikla v roce 2000. Smyslem celého projektu mělo být vytvoření turisticky lákavého komplexu, který oživí město Žatec i celý region, a příznivě přispěje k rozvoji turistického ruchu v regionu. Projekt měl vzniknout v do té doby chátrající městské čtvrti Pražské předměstí, ve které se nachází soubor mnoha historických chmelařských staveb (viz kapitola 4.1.1). Chrám chmele a piva měl využít staveb v této čtvrti, která je zónou technických památek chmelařství a jednotlivé stavby i čtvrt' jako celek zrenovovat.

Pro realizaci takto rozsáhlého projektu bylo nutné sehnat podporu silného subjektu, který by se realizace ujal. Tímto subjektem se stalo město Žatec, které projekt Chrámu přijalo jako hlavní součást rozvoje cestovního ruchu. Město Žatec nechalo zpracovat studii proveditelnosti, která poskytuje informace o cílech a marketingové strategii projektu.⁸¹

5.2 Cíle a marketingová strategie projektu

Hlavním cílem projektu Chrám chmele a piva je rekonstrukce chráněných kulturních památek ve čtvrti Pražské předměstí a adaptace některých z nich pro využití k rozvoji cestovního ruchu a přilákání vyššího počtu návštěvníků do regionu. Součástí projektu je také vytvoření odpovídající infrastruktury a informačního centra žatecké chmelařské oblasti. Základním cílem marketingu je odlišení se od konkurence. K tomu projekt využívá zejména tradice žatecké chmelařské oblasti, která je symbolem českého chmelařství obecně.⁸²

80 Pozn.: Projekt a příspěvková organizace byly od svého počátku uváděny s názvem Chrám Chmele a Piva (psáno s velkými počátečními písmeny), dnes turistické materiály uvádějí název pouze s jedním velkým písmenem na začátku názvu.

81 Viz Město Žatec: oficiální stránky města. VANÍČEK, Jiří. *Revitalizace Pražského předměstí: Chrám chmele a piva Žatec* [online]. 2008 [cit. 2012-04-29]. Dostupné z: http://mesto-zatec.cz/user_data/zpravodajstvi/obrazky/File/EU/ChChP-dotace.doc; viz také NOVOTNÝ, Jan. *Marketing turistické nabídky města Žatce* [online]. Praha, 2011 [cit. 2012-04-30]. Dostupné z: https://www.vse.cz/vskp/show_file.php?soubor_id=920444. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze.

82 Viz NOVOTNÝ, Jan. *Marketing turistické nabídky města Žatce* [online]. Praha, 2011 [cit. 2012-04-30]. Dostupné z: https://www.vse.cz/vskp/show_file.php?soubor_id=920444. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze.

5.3 Financování a realizace projektu

Pro financování realizace projektu se podařilo získat významné dotace z evropských strukturálních fondů, konkrétně z Regionálního operačního programu NUTS II Severozápad (2. výzva, Priorita 4 – Udržitelný rozvoj cestovního ruchu, Oblast podpory 4.1 – Budování a rozvoj atraktivit infrastruktury cestovního ruchu) spolufinancovaného Evropským regionálním rozvojovým fondem (ERDF). Projekt byl finančně podpořen také státním rozpočtem a městem Žatec. Celkové náklady na realizaci projektu s registračním číslem CZ.1.09/4.1.00/04.00176 uvádí tabulka.

ROP NUTS II severozápad	194 299 201 Kč
Státní rozpočet	17 144 047 Kč
Město (způsobilé náklady)	17 144 047 Kč
Město (nezpůsobilé náklady)	16 910 227 Kč
Celkové náklady	245 497 523 Kč

Tabulka 8 - Financování projektu Chrám chmele a piva, zdroj: údaje z interní prezentace Chrám chmele a piva poskytnuté Jaroslavem Špičkou, vedoucím hlavní činnosti

Celkové náklady na realizaci projektu Chrám chmele a piva činily 245 497 523 Kč, z toho celkové způsobilé náklady byly 228 587 296 Kč. Z evropských fondů bylo financováno 92,5% všech způsobilých nákladů, což činilo 211 443 248 Kč.

Díky získaným finančním prostředkům mohla v říjnu roku 2009 začít samotná stavba Chrám chmele a piva, která byla dokončena v červenci 2011 (kromě jedné součásti, renesanční sladovny, která byla zcela zrekonstruována až v roce 2012).⁸³

5.4 Nabídka Chrám chmele a piva⁸⁴

Komplex Chrám chmele a piva sestává z řady budov a součástí, které se snaží nabídnout atraktivní služby pro různě zaměřené skupiny lidí odlišného věku.

Informační centrum s expozicí a labyrintem

Informační centrum žatecké chmelařské oblasti sídlí v historické budově bývalého skladu a balírny chmele. Informační centrum je rozcestím, odkud návštěvníci vyráží za zábavou a poznáním do dalších částí Chrám. V nadzemních podlažích se nachází labyrint z chmelových žoků, na jehož konci čeká návštěvníky chmelařský poklad. Na bludiště navazuje chmelařská expozice.

⁸³ Údaje z interní prezentace Chrám poskytnuté Jaroslavem Špičkou, vedoucím hl. činnosti.

⁸⁴ Viz Chrám chmele a piva. CHRÁM CHMELE A PIVA CZ, p.o. *Chrám chmele a piva v Žatci* [online]. 2010 [cit. 2012-04-30]. Dostupné z: <http://chcp.cz/cz/chram-chmele-a-piva/chram-chmele-a-piva>, viz také NOVOTNÝ, Jan. *Marketing turistické nabídky města Žatce* [online].



Obrázek 13 - Hlavní vstup do informačního centra a expozice ChChP (vlevo) a Chmelový maják, zdroj: vlastní fotografie

Chmelový maják

Chmelový maják se stal novou dominantou žateckého panoramatu. Jde o 42 metrů vysokou vyhlídkovou věž, která významně vystupuje z městské zástavby a tyčí se do výše spolu s množstvím okolních komínů. Na samém vrcholu Chmelového majáku se tyčí několik sloupů, které svým uspořádáním připomínají chmelnicovou konstrukci. Mezi nimi jsou navíc umístěna světla, která dávají do širokého okolí znát o slavnostních událostech v Žatci. Uvnitř této moderně pojaté stavby se nachází speciální výtah s 3D projekcí, kterým se mohou návštěvníci nechat vyvézt na vyhlídkovou plošinu a cestou nahoru zhlédnout projekci některého z krátkých 3D filmů s chmelařskou tematikou.

Chmelařské muzeum⁸⁵

Chmelařské muzeum není v Žatci novinkou. Nacházelo se na nynějším místě již před realizací projektu Chrám chmele a piva. Zřizovatelem Chmelařského muzea je Chmelařství, družstvo Žatec, které budovu vlastní již od roku 1961. Celý areál sloužil až do roku 1995 ke skladování a balení chmele, nacházely se v něm chmelové sklady, sirné komory a balírny. Koncem roku 1995 bylo rozhodnuto, že v těchto prostorách, ve kterých byl výrobní proces již ukončen, vznikne muzeum pro soustředění dokumentace o historii chmelařství. Nové Chmelařské muzeum bylo návštěvníkům zpřístupněno v roce 1997.

Chmelařské muzeum je největším muzeem svého druhu na světě. Návštěvníkům nabízí na ploše 4 000 m² expozici pojednávající o historii i současnosti českého chmelařství. Chmelařské muzeum svou nabídkou vhodně doplňuje služby nabízené Chrámem chmele a piva. Zatímco Chrám poskytuje návštěvníkům spíše zábavu, Chmelařské muzeum přináší seriózní a odbornou expozici o oboru chmelařství. Mimo expozice je významná také samotná budova, která je prohlášena za technickou památku a je příkladnou ukázkou industriální architektury z konce 19. století.

85 Viz VALEŠ, Vladimír. Chmelařské muzeum Žatec: Historie a současnost. *Pivo, Bier & Ale*. 2011, 1. roč., č. 6, s. 44-45. ISSN 1804-7165.



Obrázek 14 - Nový vstup do Chmelařského muzea, zdroj: vlastní fotografie

Projekt Chrámu chmele a piva počítal také s drobným rozšířením Chmelařského muzea, a tak v jeho rámci proběhla dostavba nového vstupního prostoru do muzea. Přistavěním jednoduché, moderně vyhlížející stěny, do které je umístěn nový vchod do muzea, vznikla prostorná místnost, v níž je jako exponát umístěna kompletní česačka chmele z roku 1953.

Chmelový orloj

V Chrámu chmele a piva se vše točí okolo chmele a výjimkou není ani místní chmelový orloj. Ten se nalézá na stěně budovy, v níž se nachází informační centrum a labyrint, a ve svém poutavém zpracování ukrývá příběh s chmelařskou, nebo spíše pivní tematikou.



Obrázek 15 - Chmelový orloj, zdroj: vlastní fotografie

Restaurant a minipivovar U Orloje

Pro návštěvníky je připravena také restaurace s místním minipivovarem U Orloje. Restaurant a minipivovar úzce sousedí s jižní zahradou, která nabízí vyžití pro děti v podobě hřiště a oddech pro rodiče v přilehlé kavárně.

Renesanční sladovna

Významná a v České republice ojedinělá historická budova renesanční sladovny nebyla dokončena a zpřístupněna současně se zbytkem komplexu Chrámů. K dokončení rekonstrukce a otevření tohoto objektu návštěvníkům došlo až v roce 2012.

Klášterní zahrada

Součástí projektu byla také renovace klášterních zahrad nacházejících se nedaleko Chmelového majáku. Zahrady nabízí návštěvníkům možnost odpočinku v příjemném prostředí s fontánami, bylinkovou zahradou a voliéry s ptáky.

5.5 Příspěvková organizace Chrám chmele a piva CZ

Provozováním projektu Chrám chmele a piva byla nejprve, od listopadu 2009, pověřena organizační složka města Žatce nazvaná Chrám chmele a piva. Přibližně po roce, na podzim 2010, přešla tato složka do podoby příspěvkové organizace s názvem Chrám Chmele a Piva CZ. Zřizovatelem této příspěvkové organizace je město Žatec.

„Dle zřizovací listiny je hlavní činnost organizace provozování chodu a rozvoje turistického ruchu v Žatci a v regionu. Doplnková činnost k hlavní činnosti je provozování restauračního provozu a pivovaru.“⁸⁶ Doplnkovou činností Chrámů je tedy provozování Restaurantu a minipivovaru O Orloje. Zisk z provozování doplnkové činnosti je, dle obecných pravidel pro příspěvkové organizace, použit k financování a dalšímu rozvoji organizace.

Zde je nutné vrátit se ke Chmelařskému muzeu. Za jeho provozováním stojí Chmelařství, družstvo Žatec. S příspěvkovou organizací Chrám Chmele a Piva CZ pouze úzce spolupracuje. Obě instituce se vzájemně podporují a prodávají jednotné vstupenky do všech objektů. Díky tomu působí Chrám chmele a piva spolu s Chmelařským muzeem na běžné návštěvníky jako jeden propojený celek.⁸⁷

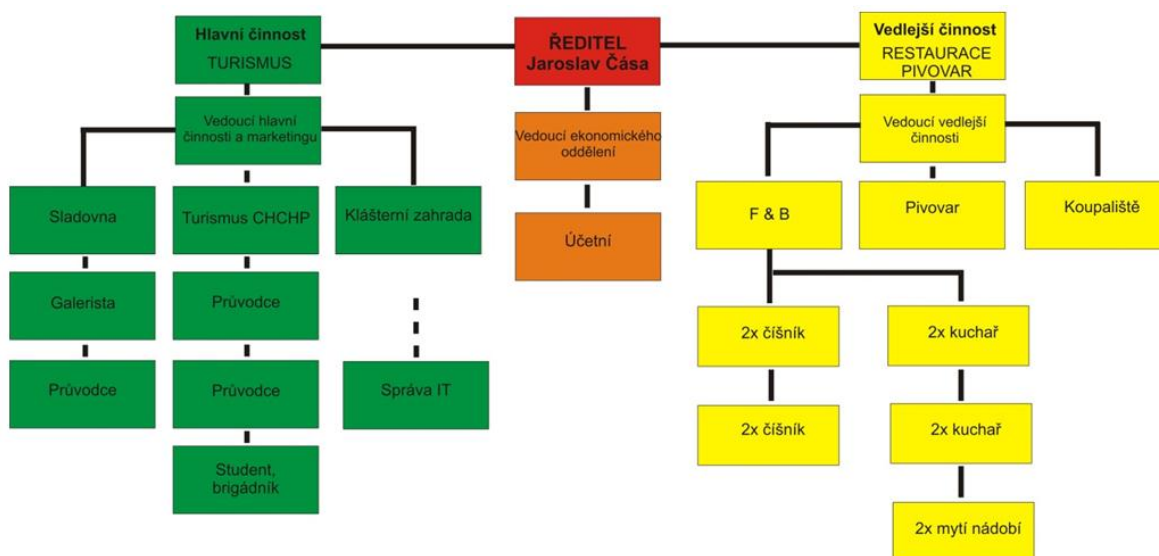
5.6 Členění organizace a organizační struktura

Chrám Chmele a Piva CZ se člení na tři základní sekce. První je sekce turistická, která od 1. 7. 2011 zajišťuje provoz informačního centra s expozicí, Chmelového majáku, renesanční sladovny a klášterních zahrad. Druhá sekce je restaurační, která od 1. 7. 2011 zajišťuje provoz Restaurantu a minipivovaru U Orloje. Třetí sekce je ekonomická - zabývá se vedením účetnictví a finanční analýzou provozu obou předešlých sekcí.

⁸⁶ Organizační řád PO Chrám Chmele a Piva CZ, poskytnutý Jaroslavem Špičkou, vedoucím hlavní činnosti Chrámů chmele a piva.

⁸⁷ Informace získány z osobní komunikace s Jaroslavem Špičkou.

V čele příspěvkové organizace stojí ředitel (nyní Mgr. Jaroslav Čása). Ředitel řídí provoz jednotlivých sekcí prostřednictvím příslušných vedoucích daných sekcí. Ředitel je statutárním orgánem, je jmenován a odvoláván Radou města Žatce. Organizace uplatňuje třístupňový systém řízení.⁸⁸



Obrázek 16 - Grafické zobrazení organizační struktury organizace,
zdroj: Organizační řád PO Chrám Chmele a Piva CZ

K datu 7. 2. 2012 bylo v organizaci 23 pracovních míst. Rozpis jednotlivých pracovních míst zobrazuje tabulka 9.

Název pracovního místa	Počet míst
Ředitel	1
Vedoucí ekonomické sekce	1
Účetní	1
Vedoucí turistické a marketingové sekce	1
Průvodce	1
Zahradník	1
Zaměstnanci sladovny	3
Provozní restaurace	1
Kuchař a provozní	1
Mistr výroby piva	1
Kuchař	4
Pomocník v kuchyni	2
Číšník	4
Uklízečka	1
Celkem	23

Tabulka 9 - Seznam pracovních míst v organizaci,
zdroj: zpracováno dle Organizačního řádu PO Chrám Chmele a Piva CZ

⁸⁸ Viz Organizační řád PO Chrám Chmele a Piva CZ, poskytnutý Jaroslavem Špičkou.

5.7 Rozpočet

	Hlavní činnost	Vedlejší činnost	Celkem
Náklady celkem	2 760 000 Kč	7 356 000 Kč	10 116 000 Kč
Výnosy celkem	2 910 000 Kč	7 606 000 Kč	10 516 000 Kč
Výsledek hospodaření	150 000 Kč	250 000 Kč	400 000 Kč

Tabulka 10 - Schválený rozpočet pro rok 2012,
zdroj: dokument s rozpočtem k 31. 3. 2012 poskytnutý Jaroslavem Špičkou

	Hl. činnost	Vedl. činnost	Celkem
Náklady celkem	1 745 464,14	1 943 182,29	3 688 646,43
Spotřeba materiálu a energie	143295,75	365982,24	509 277,99
Prodané zboží	2 218,22	300 175,06	302 393,28
Opravy a udržování	10 327,70	3 129,67	13 457,37
Náklady na reprezentaci	8 360,00	187,4	8 547,40
Ostatní služby	73 868,73	65 630,55	139 499,28
Mzdové náklady	346 997,00	632 144,00	979 141,00
Zákonné soc. pojištění a FKSP	119 998,48	219 589,84	339 588,32
Daně a poplatky	0	13 179	13 179,00
Cestovné a ostatní náklady	4 293,26	5 061,53	9 354,79
Odpisy	1 036 105,00	338 103,00	1 374 208,00
Výnosy celkem	1 780 743,07	980 129,27	2 760 872,34
Výnosy z prodeje služeb	17 110,00	0	17 110,00
Výnosy z prodaného zboží	2 490,40	974 912,67	977 403,07
Ostatní výnosy, změna stavu výroby	142,67	5 216,60	5 359,27
Výnosy z nároků na prostředky rozpočtů obcí (ÚSC)	1 761 000,00	980 129,27	1 761 000,00
Celkem	Hl. činnost	Vedl. činnost	Celkem
Náklady	1 745 464,14	1 943 182,29	3 688 646,43
Výnosy	1 780 743,07	980 129,27	2 760 872,34
Výsledek hospodaření	35 278,93	-963 053,02	-927 774,09

Tabulka 11 - Zjednodušená tabulka nákladů a výnosů Chrámu chmele a piva k 31. 3. 2012,
zdroj: dokument s rozpočtem k 31. 3. 2012 poskytnutý Jaroslavem Špičkou

Z výše rozepsaných výnosů a nákladů (viz tabulka 11) je patrné, že za první čtvrtletí roku 2012 dosáhl celkově Chrám chmele a piva ztráty 927 774 Kč (podrobněji rozepsané výnosy a náklady jsou v příloze).

Hlavní činnost byla zisková. Největší měrou se na výnosech hlavní činnosti podílel příspěvek města Žatce (1 761 000 Kč), výnosy z prodeje služeb a zboží dosáhly pouze 19 000 Kč. Nízké výnosy za prodej služeb a zboží je nutné přikládat zejména období, ve kterém byly tyto výnosy realizovány. Šlo o období mimo hlavní turistickou sezónu, proto byl počet návštěvníků nízký (mimo hlavní turistickou sezónu - duben až říjen - jsou expozice otevřeny jen od úterý do soboty se dvěma

prohlídkami denně). Schválený plán rozpočtu pro rok 2012 uvažuje s celkovými ročními výnosy z prodeje služeb a zboží 960 000 Kč. Je pravděpodobné, že v následujících obdobích, zejména v hlavní turistické sezóně, tržby z hlavní činnosti porostou a naplní předpoklad schváleného plánu rozpočtu.

Vedlejší činnost v prvním čtvrtletí roku 2012 dosáhla ztráty 963 053 Kč. Tento výsledek je možné také přisuzovat zejména nízké návštěvnosti restaurace, která dosáhla výnosů z prodaného zboží pouze 974 913 Kč (schválený rozpočet roku 2012 počítá s celkovými ročními výnosy z prodeje zboží v restauraci ve výši 7 606 000 Kč).

5.8 Přínos Chrámu chmele a piva

Chrám chmele a piva měl být významnou turistickou dominantou Ústeckého kraje. Jeho realizace byla finančně náročná (celkové náklady 245 497 523 Kč). Otázkou je, zda projekt splnil očekávání a stal se vyhledávaným turistickým cílem.

O úspěšnosti Chámu chmele a piva napoví jeho návštěvnost. Oficiální údaje z Chrámu jsem bohužel nezískal, návštěvnost je však možné odhadnout. Výsledovka za rok 2011 (první rok provozu), která mně byla poskytnuta, uvádí celkové tržby ze vstupného 698 895 Kč⁸⁹. Při stanovení průměrné ceny jedné vstupenky na 70 Kč⁹⁰ dostáváme číslo necelých 10 000 návštěvníků v roce 2011. Tento vypočtený údaj odpovídá také jinde dostupným informacím, dle kterých projekt uvažoval v prvním roce s přibližně 20 tisíci návštěvníky, ale skutečnost dosáhla přibližně poloviny⁹¹.

Návštěvnost expozic Chrámu v roce 2011 nebyla příliš příznivá. Chrám může však po stránce financování pomáhat také doplňková činnost – Restaurace a minipivovar U Orloje, kam chodí na jídlo a pivo místní obyvatelé i turisti. Chrám chmele a piva má za sebou pouze jeden rok provozu, a proto je na podrobnou analýzu úspěšnosti projektu ještě příliš brzy. Je možné, že již v letošním roce přiláká Chrám chmele a piva více návštěvníků a stane se významným turistickým lákadlem.

89 Zdroj údaje: výsledovka Chrámu poskytnutá Jaroslavem Špičkou, vedoucím hl. činnosti.

90 Vypočteno dle ceny vstupenek. Základní cena za kompletní prohlídku je 100 Kč (snížená 70 Kč), cena za samostatnou prohlídku Chmelového majáku s 3D výtahem je 60 Kč (snížená 50 Kč).

91 Viz KINŠT, Petr. Ředitel Chrámu chmele a piva po dvou letech končí. *Žatecký a lounský deník* [online]. 2011 [cit. 2012-05-20]. Dostupné z: http://zatecky.denik.cz/zpravy_region/chram-chmele-zatec-vent-20111123.html

Závěr

Tato bakalářská práce se zabývala českým chmelařstvím jako prostorovým a kulturním fenoménem. Snažila se najít a popsat příklady, ve kterých chmelařství ovlivnilo hmotnou i nehmotnou kulturu, urbanismus a krajinu.

Chmelnice tvoří významný a nepřehlédnutelný prvek v krajině. Česká republika je v současnosti třetím největším pěstitelem chmele na světě a disponuje největší plochou chmelnic v poměru ke své celkové rozloze. Již v dávných dobách představoval český chmel významný a světově respektovaný artikl. Proto si vysloužil přezdívku "zelené zlato". Především žatecký chmel již dlouhou dobu vytváří specifickou chuť nejrůznějších českých i světových piv. Také pivo samotné lze považovat za významnou součást české kultury.

Ve chmelařských oblastech se vlivem pěstování chmele změnila nejen krajina, ale také vzhled měst. Zejména na Žatecku se stále nachází mnoho historických budov pro zpracování či skladování chmele. Tyto budovy, specifické svým vzhledem, dávají městům a vesnicím jedinečnou tvář.

České chmelařství je součástí historie. Ovlivnilo mnoho generací lidí. Mnoho lidí zná chmel také například z chmelových brigád. Chmel vstoupil i do kultury a jazyka, a dal vzniknout nejen řadě lidových rčení či říkanek, ale také různým slavnostním událostem.

Město Žatec, které nabízí specifickou hmotnou kulturu v podobě chmelařské architektury, stále žije z odkazu předků a udržuje také tradiční chmelařské zvyky. Důkazem je například každoročně pořádaná dočasná, lidová zábava oslavující konec chmelové sezóny. Specifická je také Chmelobrana, sdružení nadšenců a milovníků chmele a piva. Chmelobrana se výrazně podílí na žateckém kulturním dění a snaží se chmelařskou tradici nejen udržovat, ale také rozšiřovat a obohacovat o nové zvyky. Je patrné, že zájem žateckých obyvatel o chmel neupadá. Chmel je stále důležitou součástí jejich života.

Žatec je významný také nově zbudovaným Chrámem chmele a piva, rozsáhlým naučně zábavným komplexem, který umožnil rekonstrukci technických památek chmelařství uprostřed Žatce a slouží jako turistické lákadlo celého regionu. První rok provozu Chrámu chmele a piva nebyl z hlediska návštěvnosti tak úspěšný, jak si provozovatelé přáli. Díky své unikátní a kvalitní nabídce má však potenciál tuto situaci v budoucnu zlepšit.

Závěrem a shrnutím všech poznatků a konkrétních příkladů, které práce uvedla, je potvrzení skutečnosti, že české chmelařství je prostorovým a kulturním fenoménem.

Seznam použité literatury

- BASAŘOVÁ, Gabriela, HLAVÁČEK Ivo, BASAŘ Petr a HLAVÁČEK, Jan. *České pivo*. 3. doplněné vydání. s. 51. ISBN 978-80-87109-25-0.
- BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. Pacov: NUGA, 1998. 193 s. ISBN 80-85903-08-3.
- EBELOVÁ, Ivana, HOLODŇÁK, Petr, TEMPÍR, Zdeněk et al. *Žatec*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 2004. s. 115. ISBN 80-7106-443-2.
- BRADÁČ, Václav. *Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku*. Vyd. 1. Louny: Digon, 2008, 140 s. ISBN 978-80-87019-11-5.
- *Chmelařská ročenka 2011*. Praha : Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2011. 303 s. ISBN 978-80-86576-42-8.
- JACKSON, Michael. *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha : Volvox Globator, 1988. s. 7. ISBN 80-85769-37-9.
- VENT, Luboš. *Zelené zlato*. 1. vyd. Praha: VÚPS, 2002, 142 s. ISBN 80-86576-03-5.
- *Pivovarský kalendář 2011*. Praha : Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2010. 309 s. ISBN 978-80-86576-41-1.
- *Pivo, Bier & Ale*. 2011, 1. roč. ISSN 1804-7165.
- *Pivo, Bier & Ale*. 2012, 2. roč. ISSN 1804-7165.
- SCHRAMM, Manfred. *Léčení chmelem*. 2011: Plot, Praha, s. 70. ISBN 978-80-7428-080-1.
- VÁŇA, Pavel. *Rady bylináře Pavla*. Praha: Eminent, 2000, 108 s. ISBN 80-7281-012-X.
- LÁNSKÁ, Dagmar. *Plané rostliny v kuchyni*. 2. vyd. Praha: Aventinum, 1992, 159 s. ISBN 80-85277-45-X.
- STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: Kapitoly z dějin piva*. 1. vyd. Praha: Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, 1984. 310 s.

Seznam informačních zdrojů

- Interní dokumenty PO Chrám chmele a piva CZ poskytnuté Jaroslavem Špičkou, vedoucím hlavní činnosti Chrámu chmele a piva.
- *Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2007* [online]. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2007 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/2746/SVZ07_FINAL.pdf>.
- NOVOTNÝ, Jan. *Marketing turistické nabídky města Žatce* [online]. Praha, 2011 [cit. 2012-04-30]. Dostupné z: https://www.vse.cz/vskp/show_file.php?soubor_id=920444. Diplomová práce. Vysoká škola ekonomická v Praze.
- Chrám chmele a piva. CHRÁM CHMELE A PIVA CZ, p.o. [online]. 2010 [cit. 2012-04-30]. Dostupné z: <http://chchp.cz/cz/chram-chmele-a-piva>
- Česká republika. Zákon o ochraně chmele. In: *Sbírka zákonů*. 1996. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1996-97-viceoblasti.html
- Svaz pěstitelů chmele ČR. [online]. [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://czhops.cz/index.php/cs/chmel-v-cislech>
- VAŇATOVÁ, Petra. Agroweb [online]. 2009 [cit. 2011-05-18]. Chmel i na nízkých konstrukcích. Dostupné z WWW: <http://www.agroweb.cz/Chmel-i-na-nizkych-konstrukcich_s44x32824.html>.
- Město Žatec: oficiální stránky města. VANÍČEK, Jiří. *Revitalizace Pražského předměstí: Chrám chmele a piva Žatec* [online]. 2008 [cit. 2012-04-29]. Dostupné z: http://mesto-zatec.cz/user_data/zpravodajstvi/obrazky/File/EU/ChChP-dotace.doc
- Žatecký chmel - chráněné označení původu. *Žatecký chmel - chráněné označení původu* [online]. 2007 [cit. 2012-03-07]. Dostupné z: http://www.zateckychmel.eu/index_cz.html
- *Starci na chmelu* [film]. Režie Ladislav RYCHMAN. Československo. 1964.
- *Historický lexikon obcí ČR 1869-2005* [online]. Praha: Český statistický úřad, 2006 [cit. 2012-05-19]. ISBN 80-250-1310-3. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/2004edicniplan.nsf/t/9200404384/\\$File/13n106cd1.pdf](http://www.czso.cz/csu/2004edicniplan.nsf/t/9200404384/$File/13n106cd1.pdf)
- *Český chmel 2007* [online]. Ministerstvo zemědělství, 2007 [cit. 2012-05-19]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/2730/Publikace_Cesky_chmel_2007.pdf

- *Zemědělství 2008* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2009[cit. 2012-05-19]. ISBN 978-80-7084-847-0. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/file/17422/Zemedelstvi2008.pdf>
- *Zemědělství 2009* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2010[cit. 2012-05-19]. ISBN 978-80-7084-924-8. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/69013/Zemedelstvi_09.pdf
- *Chrám chmele a piva: Území Homolupulů* [online]. 2007 [cit. 2012-05-22]. Dostupné z: <http://chrapiva.cz/>
- *Český statistický úřad* [online]. 2012 [cit. 2012-05-22]. Dostupné z: <http://czso.cz>
- KINŠT, Petr. Ředitel Chrámu chmele a piva po dvou letech končí. *Žatecký a lounský deník* [online]. 2011 [cit. 2012-05-20]. Dostupné z: http://zatecky.denik.cz/zpravy_region/chram-chmele-zatec-vent-20111123.html
- *Pivovar Černá hora, a.s.* [online]. 2008 [cit. 2012-05-22]. Dostupné z: <http://www.pivovarcernahora.cz/>
- *Birell* [online]. 2012 [cit. 2012-05-22]. Dostupné z: <http://www.birell.cz>
- *BrewDog UK: Scottish Craft Beer Company* [online]. 2012 [cit. 2012-05-22]. Dostupné z: <http://www.brewdog.com/>
- *Situační výhledová zpráva: Chmel, pivo 2010* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2011[cit. 2012-05-19]. ISBN 978-80-7084-983-5. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/129275/CHMEL_8_2011.pdf

Seznam tabulek a obrázků

Seznam tabulek

TABULKA 1 - VÝVOJ ROZLOHY CHMELNIC V ČR V LETECH 1971 AŽ 2011	12
TABULKA 2 - ROZLOHA CHMELNIC V CHMELAŘSKÝCH OBLASTECH V LETECH 2002-2011	14
TABULKA 3 - PODÍL ROZLOHY CHMELNIC NA CELKOVÉ ROZLOZE STÁTŮ	14
TABULKA 4 - PŘEPOČTENÉ VÝNOSY SUCHÉHO CHMELE PRO NÍZKÉ A VYSOKÉ KONSTRUKCE (2009, 2010)	18
TABULKA 5 - ROZLOHY NEJHOJNĚJI PĚSTOVANÝCH ODRŮD CHMELE V LETECH 2009 AŽ 2011.....	19
TABULKA 6 - VÝZNAMNÍ ODBĚRATELÉ ČESKÉHO CHMELE V LETECH 2008 AŽ 2010.....	23
TABULKA 7 - VÝVOJOVÁ ŘADA OBYVATEL ŽATCE OD ROKU 1869 DO 2011	34
TABULKA 8 - FINANCOVÁNÍ PROJEKTU CHRÁM CHMELE A PIVA.....	41
TABULKA 9 - SEZNAM PRACOVNÍCH MÍST V ORGANIZACI	45
TABULKA 10 - SCHVÁLENÝ ROZPOČET PRO ROK 2012	46
TABULKA 11 - ZJEDNODUŠENÁ TABULKA NÁKLADŮ A VÝNOSŮ CHRÁMU CHMELE A PIVA K 31. 3. 2012	46
TABULKA 12 - VÝMĚRA PĚSTOVÁNÍ CHMELE VE SVĚTĚ V LETECH 2004 AŽ 2010	54
TABULKA 13 - NÁKLADY A VÝNOSY CHRÁMU CHMELE A PIVA ZA PRVNÍ ČTVRTLETÍ 2012 (KE DNI 31. 3. 2012).....	55

Seznam obrázků

OBRÁZEK 1 - MAPA CHMELAŘSKÝCH OBLASTÍ A POLOH.	11
OBRÁZEK 2 - VÝVOJ ROZLOHY CHMELNIC V ČR V LETECH 1971 AŽ 2010	13
OBRÁZEK 3 - GRAF VÝNOSNOSTI CHMELE V LETECH 1971-2011.....	15
OBRÁZEK 4 - CHMELNICE S DRÁTĚNOU KONSTRUKCÍ, V POZADÍ VPRAVO NÍZKÁ CHMELNICE	16
OBRÁZEK 5 - NÍZKÉ KONSTRUKCE CHMELNIC.....	17
OBRÁZEK 6 - VÝVOZ NEZPRACOVANÉHO (HLÁVKOVÉHO) A ZPRACOVANÉHO CHMELE (CHMELOVÝCH VÝROBKŮ) V LETECH 1994 AŽ 2010 (V TUNÁCH)	23
OBRÁZEK 7 - CHMELOVÉ HLÁVKY NA CHMELNICI	27
OBRÁZEK 8 – PŘÍKLAD CHMELOVÉHO PRODUKTU - GRANULE TYPU 90.....	28
OBRÁZEK 9 - PODÍL VYUŽITÍ CHMELOVÝCH VÝROBKŮ V PIVOVARSKÉM PRŮMYSLU.	29
OBRÁZEK 10 - POHLED NA NÁMĚSTÍ A "NEJMENŠÍ CHMELNICI NA SVĚTĚ"	35
OBRÁZEK 11 - PANORAMA ŽATCE S CHMELAŘSKÝMI STAVBAMI.....	36
OBRÁZEK 12 - LOGO CHRÁMU CHMELE A PIVA	39
OBRÁZEK 13 - HLAVNÍ VSTUP DO INFORMAČNÍHO CENTRA A EXPOZICE CHCHP (VLEVO) A CHMELOVÝ MAJÁK	42
OBRÁZEK 14 - NOVÝ VSTUP DO CHMELAŘSKÉHO MUZEA	43
OBRÁZEK 15 - CHMELOVÝ ORLOJ	43
OBRÁZEK 16 - GRAFICKÉ ZOBRAZENÍ ORGANIZAČNÍ STRUKTURY ORGANIZACE.....	45
OBRÁZEK 17 - CHMELNICE A CHMEL NA ŽATECKU V OKOLÍ STEKNÍKU.....	56
OBRÁZEK 18 - MĚSTO ŽATEC A CHRÁM CHMELE A PIVA.....	56

Přílohy

Seznam příloh

1. Výměra pěstování chmele ve světě v letech 2004 až 2010
2. Náklady a výnosy Chrámu chmele a piva za první čtvrtletí 2012
3. Chmelnice a chmel na Žatecku v okolí Stekníku (obrazová příloha)
4. Město Žatec a Chrám chmele a piva (obrazová příloha)

Stát / Rok	Výměra pěstování chmele ve světě v letech 2004 až 2010 (v ha)						
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Česká republika	5 838	5 672	5 414	5 389	5 335	5 307	5 210
Německo	17 477	17 167	17 170	17 671	18 695	18 472	18 386
USA	11 227	11 924	11 707	12 510	16 551	16 238	12 647
Čína	4 196	3 987	4 422	4 995	6 459	7 179	5 028
Belgie	194	191	181	176	186	186	183
Bulharsko	221	221	221	221	221	160	160
Spojené království	1 366	1 071	1 056	1 060	1 100	1 075	1 080
Francie	787	801	800	796	801	524	433
Polsko	2 239	2 291	2 291	2 179	2 179	2 333	1 840
Rumunsko	90	90	90	429	429	240	240
Rusko	555	422	420	228	220	420	220
Slovensko	350	305	305	300	300	260	235
Slovinsko	1 612	1 511	1 522	1 568	1 706	1 579	1 217
Španělsko	680	685	685	497	466	477	480
Ukrajina	1 464	1 464	1 100	1 145	1 359	1 320	950
ostat. evropské státy	313	315	304	312	405	412	403
Argentina	160	160	160	167	167	129	129
Austrálie	536	449	364	441	484	514	448
Japonsko	274	244	235	214	210	200	190
Nový Zéland	422	403	353	354	360	400	400
Jižní Afrika	510	506	438	438	444	481	481
Turecko	275	311	300	331	331	308	350
ostatní státy	71	73	70	62	61	60	60
SVĚT CELKEM	51 103	50 429	49 675	52 550	58 469	58 192	50 770

Tabulka 12- Výměra pěstování chmele ve světě v letech 2004 až 2010 ⁹²

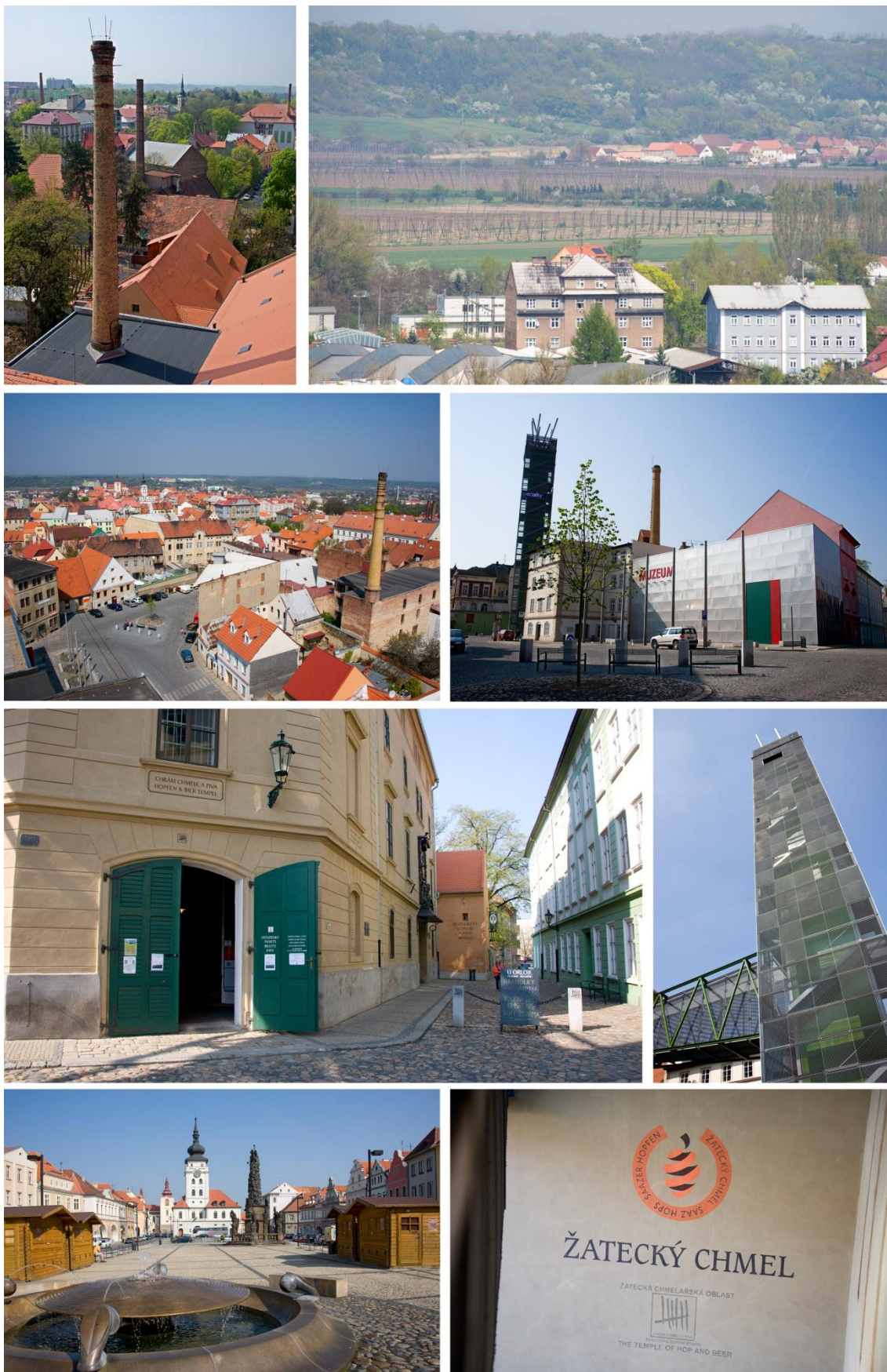
92 Údaje z: Chmelařství ve světě a trh s chmelem. In Situační a výhledová zpráva: chmel, pivo, 2010 [online]. Praha : Ministerstvo zemědělství, 2010 [cit. 2011-05-18]. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/61081/CHMEL_7_2010.pdf>.

	Hl. činnost	Vedl. činnost	Celkem
Náklady celkem	1 745 464,14	1 943 182,29	3 688 646,43
Spotřeba materiálu	50 138,14	107 213,00	157 351,14
Spotřeba energie	93 157,61	258 769,24	351 926,85
Prodané zboží	2 218,22	300 175,06	302 393,28
Opravy a udržování	10 327,70	3 129,67	13 457,37
Cestovné	1 966,00	0	1 966,00
Náklady na reprezentaci	8 360,00	187,4	8 547,40
Ostatní služby	73 868,73	65 630,55	139 499,28
Mzdové náklady	346 997,00	632 144,00	979 141,00
Zákonné soc. pojištění	116 610,61	213 390,15	330 000,76
Zákonné soc. náklady / FKSP	3 387,87	6 199,69	9 587,56
Daň silniční	0	600	600,00
Jiné daně a poplatky	0	12 579,00	12 579,00
Smluvní pokuty a úroky z prodlení	0	95,00	95,00
Ostatní náklady z činnosti	0,26	4 011,94	4 012,20
Odpisy	1 036 105,00	338 103,00	1 374 208,00
Ostatní finanční náklady	2 327,00	954,59	3 281,59
	Hl. činnost	Vedl. činnost	Celkem
Výnosy celkem	1 780 743,07	980 129,27	2 760 872,34
Výnosy z prodeje služeb	17 110,00	0	17 110,00
Výnosy z prodaného zboží	2 490,40	974 912,67	977 403,07
Změna stavu nedokončené výroby	0,00	2 609,88	2 609,88
Změna stavu dokončené výroby	0,00	2 606,72	2 606,72
Ostatní výnosy z činnosti	70,00	0,00	70,00
Úroky	72,67	0,00	72,67
Výnosy z nároků na prostředky rozpočtů obcí (ÚSC)	1 761 000,00	0	1 761 000,00
Celkem	Hl. činnost	Vedl. činnost	Celkem
Náklady	1 745 464,14	1 943 182,29	3 688 646,43
Výnosy	1 780 743,07	980 129,27	2 760 872,34
Výsledek hospodaření	35 278,93	-963 053,02	-927 774,09

Tabulka 13 - Náklady a výnosy Chrámu chmele a piva za první čtvrtletí 2012 (ke dni 31. 3. 2012), zdroj: rozpočet poskytnutý Jaroslavem Špičkou, vedoucím hl. činnosti Chrámu chmele a piva



Obrázek 17 - Chmelnice a chmel na Žatecku v okolí Stekníku,
zdroj: vlastní fotografie



Obrázek 18 - Město Žatec a Chrám chmele a piva,
zdroj: vlastní fotografie