

## TRADÍCIA PIVOVARNÍCTVA V MESTE TOPOĽČANY A V JEHO ZÁZEMÍ

Milan Krajčík, Hilda Kramáreková

### Abstract

*The paper presents a view on the localization factors of the beginnings of beer and malt production in the Topolčany town. At first, it mentions the brewing history in Slovakia. After that, it characterizes brewing in the area of Topolčany, it shows the establishment, development and achievements of the brewing company in the town of Topolčany until the period of its final extinction. Finally, it outlines the possibilities of potential return of beer production into the town.*

**Keywords:** brewing, malting industry, Topvar brewery, Topolčany town

### Úvod

Všeobecne sa traduje, že slovenské pivovarníctvo má v porovnaní s českým menšiu tradíciu a kratšiu históriu. Po dôkladnejšom oboznámení sa s informačnými prameňmi možno však dospieť k názoru, že aj na území dnešného Slovenska už pred viac ako desiatimi storočiami existovali všetky predpoklady rozvoja pivovarníctva – surovinová základňa, technologické tradície, odbytové možnosti. Predovšetkým tieto predurčili význam slovenského pivovarníctva.

Región mesta Topolčany bol jedným z tých, ktorý spĺňal uvedené predpoklady (vhodné geografické podmienky pre pestovanie chmeľu, sladovníckeho jačmeňa, kvalitná voda a pod.). Pivovar, ktorý z pohľadu histórie ostatných známych slovenských pivovarov vznikol síce relatívne neskoro, za svoju pomerne krátku dobu existencie sa stál vďaka výrobe a vývozu kvalitného piva a sladu veľmi známym.

### Teoreticko-metodické východiská problematiky

Problematika pivovarníctva je na Slovensku knižne málo rozpracovaná. Väčšinu informácií o pive, pivovarníctve a jeho histórii sa možno dozvedieť z rôznych propagačných materiálov pivovarov, prípadne z článkov v tlači a internetových zdrojov.

Lokalizačnými predpokladmi vzniku pivovarníckej výroby v regióne Topolčan sa zaoberajú Uhlár (1988) v publikácii *Okres Topolčany* a Wiedermann a kol. v dvoch vydaniach publikácie *Topolčany vo vrstvách vekov* (1997, 2010).

S históriou pivovarníctva v Topolčanoch sa možno oboznámiť prostredníctvom propagačných publikácií vydaných k výročiam vzniku

pivovarníckeho závodu *30 rokov podniku Topvar v Topolčanoch* od Lukáčku a kol. (1990) a *40 rokov pivovaru Topvar v Topolčanoch* od Nemca a kol. (2000).

V ucelenej podobe problematiku pivovarníctva na Slovensku spracováva monografia *Slovenské pivovarníctvo v toku času* od Cabadaja (2000), vnímaná ako prvý knižný pokus o komplexný pohľad na históriu slovenského pivovarníctva. Retrospektívny pohľad na pivovarníctvo na Slovensku v geografickej literatúre podali Kandráčová a Kulla (2012), parciálne sa tejto téme v geografii priemyslu Slovenska Dubcová a kol. (2008), resp. Dubcová (1991).

Informácie k téme príspevku boli okrem printových a elektronických zdrojov získané aj prostredníctvom rozhovorov s pracovníkmi manažmentu bývalého Topvaru, a. s. Topolčany.

Pri spracovávaní uvedenej problematiky bola v častiach histórie pivovarníctva na Slovensku a vývoj pivovaru v meste Topolčany uplatnená historicko-geografická metóda, v ďalších častiach, pri analýze lokalizačných faktorov pivovarníctva v regióne mesta Topolčany, a syntéza poznatkov o vzniku, vývoji a procese zániku závodu v meste Topolčany, systémová metóda.

## **Z histórie pivovarníctva na Slovensku**

S varením piva v histórii ľudstva sa začalo už vtedy, keď sa objavili výhody pestovania obilnín, niekoľko tisícročí pred Kristom v Mezopotámii. V období 4. tisícročia pred Kristom poznali 70 druhov pív. Rovnako pivo poznali Gréci a Rimania, jeho chuť si však neobľúbili. Vynájdenie piva sa však pripisuje starým Egypťanom. V staroveku bolo pivo nielen základná potravina a nápoj bohov, ale i lekárnický prostriedok.

Keď indoeurópske kmene v priebehu sťahovania národov v 6. – 4. tisícročí pred Kristom osídlili európsky kontinent, poznali rozličné spôsoby výroby pivných nápojov, ktoré dochucovali šalviou, zázvorom, orechovými listami, semenami červenej repy a inými prísadami.

Tradičia výroby piva u starých Slovanov siaha do obdobia 5. storočia do oblasti povodia rieky Tisa. Starým Slovanom sa pripisuje ako prvým dochucovanie piva chmeľom. Pôvodné pivo na území Slovenska pod názvom „kamon“ bolo pšeničné a neskôr jačmenné. Viacero znalcov pripúšťa, že názov „pivo“ je staroslovanského pôvodu.

Z obdobia raného feudalizmu sú dôkazy a doklady o existencii pivovaru v kláštore v Hronskom Beňadiku. Pivo sa vyrábalo aj v iných lokalitách na území Slovenska, hlavne v mestách, hradoch a kláštoroch. Pôvodne bolo voľne vyrábaným a predávaným produktom, ale v období stredoveku sa jeho výroba spojená s predajom postupne stala výsadou prevažne udeľovanou mestám. V mestách postupne vznikali nové remeslá ako pivovarníci - výrobcovia piva a sládkovia - odborníci na prípravu sladu. Obe remeslá boli založené na dlhoročnej tradícii a skúsenostiach odovzdávaných z generácie na generáciu.

O pestovaní chmeľu v lokalitách dnešného Slovenska svedčia i názvy obcí – Chmeľany (dnes síce neexistuje, ale je spomínaná v Zoborskej listine z roku 1113), či Chmeľov, Chmeľovec v okrese Prešov na východnom Slovensku.

V roku 1274 existovali pivovary v Tvrdomestiach a vo Veľkých Uherciach pri Topoľčanoch. V 13. a 14. storočí vznikali pivovary i na vidieku – Hniezdne (1286), Lendak (1289), Dobšina (1326), Horná Štubňa (1390) a iné. Prvé doklady o založení pivovaru vo Vyhniah sú z roku 1473.

Pivovarníctvo na Slovensku dosiahlo svoj najväčší rozmach v 16. storočí a v prvej polovici 17. storočia. Mestský pivovar sa nachádzal prakticky vo všetkých mestách a väčších obciach. Pivovary boli v kolektívnom alebo v mestskom vlastníctve, napr. pivovary v Bratislave, Košiciach, Modre, Pezinku, Trenčíne, Zvolene Krupine a Brezne. Súkromné pivovary boli napr. v Banskej Bystrici, Prešove, Bardejove, Sabinove a vo všetkých spišských mestách. Na vidieku mala právo varenia piva šľachta. Toto právo šľachta využívala výlučne sama, ale mohla pivovar i prenajať, čo častokrát robila hlavne v prospech židovského obyvateľstva. Výroba piva využívala spracovanie prebytku jačmeňa a pšenice. Takéto pivovary boli napr. v Bytči, Ilave, Beluši, Gelnici, Dolnom Kubíne, Martine, Ružomberku, Rimavskej Sobote, Žiline, Považskej Bystrici a Bánovciach nad Bebravou. Existovali aj pivovary, ktoré boli udržiavané poddanými a prežili až do 19. storočia - v Tekove, Bartošovej Lehôtko, Jastrabí, Ždani, Lovči, Horných Hámroch, Hliníku nad Hronom a inde. Všetky pivovary si pritom udržiavali výhradné výrobné práva a jeho predaj v danom regióne.

V období 15. - 18. storočia vznikali aj početné pivovarnícke a sladovnícke cechy. Prvý takýto cech bol v Bardejove (1450), neskôr v Prešove (1506), ďalej v Kežmarku, Košiciach, Bratislave, Trenčíne, Žiline, Medzeve, Rožňave, Spišskom Podhradí a Spišskej Novej Vsi. V cechoch sa združovali sládkovia, ktorí určovali štandardy a normy na varenie piva, rozhodovali o kvalite piva a o surovinách určených na jeho prípravu, ďalej o cenách a mzdách, o výchove špecialistov, ale aj o reprezentácii na rôznych akciách v mestách a v okolí. Avšak v 17. storočí už začali cechy strácať svoj vplyv. Príčinou bola regionálna politika jednotlivých feudálov na udržiavanie monopolného postavenie určitého pivovaru v regióne. Tak pre daný región a pivovar stačil jeden sládko, ktorý svojou účasťou v určitom cechu nedokázal ovplyvniť chod pivovarníctva v regióne.

Úpadok pivovarníctva na území Slovenska nastal po roku 1850 po zavedení vysokých daní za varenie piva. Pred týmto rokom bolo na území Uhorska evidovaných 300 pivovarov, z ktorých väčšina bola na území dnešného Slovenska. Aj napriek tomu bola spotreba piva relatívne nízka. Známe bolo hlavne trenčianske a kežmarské pivo, ktoré bolo exportované do mnohých častí Uhorska.

V 19. storočí dochádza vplyvom výtobytkov priemyselnej revolúcie k zmene pivovarníckej technológie. Pivo sa začalo vyrábať takzvaným spodným kvasením pri nižších teplotách, s výhodami dlhšieho skladovania. V 19. storočí postupne vznikali pivovarnícky priemysel. Výroba piva prešla koncentrovaním do centrálnych

pivovarov a malé pivovary, príp. domáce pivovary, zanikali. Pivovary nového typu boli napríklad v Košiciach (vznikol v r. 1857), v Michalovciach (1867), v Bratislave (Stein, 1873), v Spišskej Belej (1877), Martine (1893) a v Nitre (1896). Pivovary prechádzali procesom industrializácie parnými strojmi, čo v spojení s rozvojom chémie spôsobilo definitívny zánik zastaraných pivovarov. Aj napriek tomuto rozvoju zostala konzumácia piva na Slovensku na relatívne nízkej úrovni.

V roku 1919 bola spotreba piva na jedného obyvateľa 14,41 litra, v roku 1931 to bolo 16,11 litra a v roku 1937 13,71 litra. Na začiatku 20. storočia bolo na Slovensku viac ako 40 pivovarov. Najväčšie pivovary boli Stein v Bratislave a Bavernebel v Košiciach. Zaujímavosťou je porovnanie s Meštianskym pivovarom v Plzni, ktorý v tej dobe produkoval päťkrát viac piva, ako bola celková spotreba na Slovensku. Výroba na Slovensku bola do prvej svetovej vojny pod silným konkurenčným tlakom budapeštianskych pivovarov a po vojne zase pod tlakom českých pivovarov. Túto nevýhodu umocňovala i skutočnosť, že väčšina surovín na výrobu piva na Slovensku bola dovážaná práve z Čiech.

Po druhej svetovej vojne nastúpila do pivovarníctva veľkovýroba. Došlo k znárodneniu 12 pivovarov a vzniku 3 národných podnikov. Spotreba piva významne vzrástla. Začali sa rekonštruovať staré pivovary - v Bratislave, Martine, Košiciach, Michalovciach, Poprade, Nitre, Bytči. Vznikli i nové pivovary - Topoľčany (1964), Rimavská Sobota (1966), Veľký Šariš (1967), Hurbanovo (1969), Banská Bystrica (1971) a Trnava (1974). Hurbanovský pivovar bol najväčší s produkciou 1,2 milióna hektolitrov piva ročne a s rekordnou produkciou sladu 66 000 ton ročne.

Rekord v spotrebe piva bol dosiahnutý v roku 1978, keď spotreba na Slovensku dosiahla 107,1 litra na jedného obyvateľa. Avšak prišlo aj k zrušeniu pivovarov v Hlohovci, Levoči, Banskej Bystrici a Mestského pivovaru v Bratislave. V roku 1960 vzniklo učňovské stredisko so špecializáciami pre potreby pivovarov v Bratislave a v roku 1964 v Topoľčanoch.

Moderné slovenské chmeliarstvo s vedecko-výskumnou činnosťou malo stredisko vo Výskumnej stanici v Ostrove pri Piešťanoch (1967). Organizačne patrila stanica Výskumnému ústavu chmeliarskemu v Žatci v Čechách. V roku 1987 sa ústav presťahoval do Hornej Stredy. Od roku 1992 sa chmeliarsky výskum na Slovensku delimitoval do Výskumného ústavu rastlinnej výroby do Piešťan (Cabada, 2000).

Pivovary na Slovensku po roku 1989 postupne prešli majetkovou reštrukturalizáciou. Transformačné procesy, ktoré nastali v priemysle Slovenska po roku 1989, neobišli ani pivovarníctvo ako odvetvie potravinárskeho priemyslu. Jednotlivé pivovary prešli procesom privatizácie, ktorá bola v mnohých prípadoch neúspešná a viedla k zániku pivovarov. Výraznou mierou do odvetvia zasiahli zahraniční investori – holandský Heineken (v roku 1995 do Hurbanova) a juhoafrický SAB Miller (v roku 1997 do Veľkého Šariša). Postupne tieto zahraničné spoločnosti privatizovali, resp. vstúpili do ďalších pivovarov, a to

Heineken – Nitra (1997), Martin a Rimavská Sobota (1999), SAB Miller – Topoľčany (2007). Ak na začiatku deväťdesiatych rokov pôsobilo na Slovensku ešte 20 pivovarov, v roku 1998 ich bolo už len 13: Stein Bratislava, Horden Trnava, Konbier Ilava, Popper Bytča, Martiner Martin, Tatran Poprad, Starý Prameň Michalovce, Gemer Rimavská Sobota, Steiger Vyhne, Urpín Banská Bystrica, Topvar Topoľčany, Šariš Veľký Šariš, Corgoň Nitra. Postupne sa však aj tento počet znižoval. Príčiny zániku boli rôzne – konkurencia, spotrebná daň, resp. zefektívnenie výroby. V roku 1999 zastavil svoju výrobu pivovar v Michalovciach, ktorý nevedel konkurovať svojou výrobou na domácom trhu a taktiež zavedeniu vysokého dovozného cla na pivo na Ukrajinu, kam smerovala väčšina jeho produkcie (až 70% zo 100 tis. hl. ročne). V roku 2000 zanikol pivovar v Ilave, kde po zastavení výroby piva prešli na výrobu limonády. V roku 2003 ukončili výrobu piva v Trnave a Martine.

Lídrom na slovenskom trhu v roku 2011 bola holandská spoločnosť Heineken sídliaca v Hurbanove s trhovým podielom asi 45 %, s objemom predaja piva na Slovensku ročne takmer 2 milióny hektolitrov. Spoločnosť zamestnávala 721 ľudí. Okrem investícií do pivovaru Heineken vybudoval v Hurbanove aj najväčšiu sladovňu v strednej a východnej Európe s výrobou asi 145 tisíc ton sladu ročne. Juhoafrická spoločnosť SAB Miller, sídliaca a vyrábajúca vo Veľkom Šariši, sa podieľala na slovenskom trhu s pivom asi 40 % a zamestnávala okolo 600 pracovníkov. Reakciou na zánik veľkých pivovarov bol trend zakladania minipivovarov. Ich obľúbeným marketingovým ťahom bolo to, že sa snažili udržiavať tradičné chute slovenského piva, zatiaľ čo nadnárodné spoločnosti receptúry menili. Väčšina z nich nebola konkurencie schopná a ich výroba trvala veľmi krátko (Kandráčová, Kulla, 2012). Kým Heineken Slovensko, Sladovne a. s. v roku 2012 vyrábali 56 % sladu z celkovej výroby na Slovensku, Pivovary Topvar, a. s. už len 6 % (www.galik.sk, 2015).

Slovensko nie je považované za pivársku krajinu, pretože pitie piva sa na našom území prelína s tradičnou výrobou a spotrebou vína a tvrdých destilátov. V porovnaní s Českou republikou je spotreba piva na jedného obyvateľa v Slovenskej republike dvojnásobne nižšia. Avšak i napriek tomu pitie piva má u nás silnú tradíciu spôsobenú prepojením na kultúrne väzby s Českom a Nemeckom (Cabada, 2000).

## **Z histórie pivovarníctva v regióne mesta Topoľčany**

Prvá zmienka o pivovarníctve v regióne Topoľčan sa nachádza v listine uhorského kráľa Ladislava IV. z roku 1274. Táto zmienka je o pivovarníkoch marci datores z okolia Topoľčan (Tvrdomestice, Veľké Uherce), vyrábajúcich tzv. marcové, slabšie, menej kvalitné pivo.

V 17. storočí, okrem iných panstiev vo vtedajších oblastiach Slovenska, aj topoľčianske panstvo vlastnila magnátska rodina Forgáčovcov. V tom období boli

Topoľčany významným strediskom obchodu a remeselnej výroby. Forgáčovci mali príjem z jarmokov, výčapu piva, vína a iných zdrojov.

V roku 1633 Gašpar Ilešházi (Ilešháziovci boli rodina, ktorá vlastnila neďaleké bánovské panstvo), povolil mestu variť pivo vo vlastnom pivovare a čapovať ho po celý rok v mestskej krčme. Mestský pivovar zhorel v roku 1689. Mesto sa však nechcelo vzdať príjmov z výčapu piva, preto ho nakupovalo v Trenčíne a čapovalo v miestnej krčme.

V 17. storočí podľa zmluvy z roku 1618 medzi zemepánom a obyvateľmi mesta Topoľčany mali panstvo i mesto najväčší zisk z práva výčapu piva a vína, kvôli ktorému dochádzalo medzi nimi k nedorozumeniam. Právo výčapu bolo pre mesto obmedzené na tri určené termíny – od Michala (29. 9.) do Vianoc (24. 12.), od Troch kráľov (6. 1.) do Doroty (6. 2.), od Juraja (24. 4.) do 24. 5. V ostatných častiach roka čapovalo v meste nápoje panstvo. Novú zmluvu o čapovaní nápojov z roku 1759 potvrdila aj kráľovná Mária Terézia.

V 19. storočí boli stanovené trhové dni deväť ráz do roka. Pôda v poľnohospodárskom regióne Topoľčan patrila šľachte, ktorá využívala lacnú pracovnú silu. Zrušenie poddanstva v roku 1848 prinieslo podstatné zmeny v živote roľníkov. V tom období sa v okolí mesta z obilnín pestoval sladovnícky jačmeň, pšenica, raž, z krmovín ďatelina, repa, z okopanín zemiaky, strukoviny, ďalej zelenina, ovocie, chmeľ a šafran. V druhej polovici 19. storočia panstvo v Topoľčanoch patrilo grófom Traunovcom, panstvo v susedných Tovarníkoch Erdődyovcom. Tovarnický majetok s kaštieľom neskôr odkúpili Stummerovci.

Zákon z roku 1872 zrušil cechové privilégia a umožnil zakladanie priemyselných spolkov. K rýchlejšiemu rozvoju továrenskej výroby na Slovensku došlo v rokoch 1867-1880, ale najmä po roku 1900. V tom období Nitrianska župa mala spolu 25 pivovarov, z čoho v okolí mesta boli v rokoch 1865-1869 dva. Pivovar v Horných Chlebanoch, ktorý spravoval Alexander Reichenthal, pracoval 10 mesiacov v roku. Pivovar v Tovarníkoch patrili Rudolfovi Steihübelovi. Po roku 1869 už nebol v prevádzke. V tom čase sa už Stummerovci v Tovarníkoch zameriavali na cukrovarnícku výrobu. Tovarníky sa stali sídlom akciovej spoločnosti cukrovarov Karola Stummera, založenej v roku 1905. Stummer tiež vlastnil pílu, ktorá vznikla v roku 1903. V roku 1929 cukrovar vyhorel, výroba s ňom už neobnovila. Z dôvodu, že Stummerovci sa venovali spomenutým aktivitám, nemali záujem obnoviť pivovarníctvo (Uhlár, 1988).

I napriek malému počtu výrobných firiem v Topoľčanoch mal okres v 19. storočí poľnohospodársky ráz. Prispeli k tomu hlavne vhodné pôdne pomery a mierne podnebie. Z obilnín sa najviac pestoval práve kvalitný sladovnícky jačmeň, až na 30 % obrábanej pôdy. Svedčí o tom i skutočnosť, že na prehliadke pre región typickej poľnohospodárskej produkcie v Topoľčanoch, usporiadanej Hospodárskou a lesníckou jednotou v Topoľčanoch v rokoch 1934 a 1935, bolo predstavených až 75 odrôd pestovaného jačmeňa (Wiedermann a kol., 1997).

Podľa sčítania obyvateľov Topoľčan v roku 1936 okrem iných údajov sa uvádza, že v meste bolo 10 obchodníkov s pivom, vínom a inými liehovými nápojmi (Wiedermann a kol., 2010). Aj táto skutočnosť svedčí o tom, že výroba a konzumácia piva mala v meste tradíciu.

### **Pivovar v Topoľčanoch – minulosť a súčasnosť**

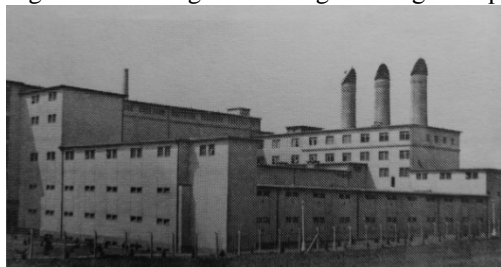
Jedným z posledných vzniknutých priemyselných závodov po II. svetovej vojne v rámci spriemyslenia okresu Topoľčany boli Slovenské sladovne a pivovary n. p. v Topoľčanoch. Lokalizačným faktorom umiestnenia pivovarnícko-sladovnickeho komplexu do Topoľčan boli vhodné klimatické a pôdne pomery k pestovaniu základných surovín k výrobe piva – sladovnickeho jačmeňa a chmeľu, ale i tradícia ich pestovania a tradícia dávnej výroby piva v regióne. Práve vtedajší okres Topoľčany, popri okresoch Trnava a Trenčín, mal významnú špecializáciu pestovania chmeľu a sladovnickeho jačmeňa. Významným faktorom bola aj kvalitná voda k výrobe piva a dostatok pracovných síl v regióne. Vodu na výrobu sladu závod používal zo studní najskôr z blízkosti závodu, neskôr z vybudovanej studne v areáli závodu. Na výrobu piva sa používala aj voda z rieky Bebrava, ktorá bola upravovaná na pitnú. Ďalším zdrojom vody v čase rozšírenej výroby piva bola voda z vodnej nádrže Nemečky.

V roku 1958 sa začala výstavba sladovne s kapacitou 16 tisíc ton sladu ročne (obr. 1), v ktorej sa od roku 1960 vyrábala kvalitný slad plzenského typu. Od roku 1960 sa staval pivovar (obr. 2) s celkovou kapacitou 500 tisíc hektolitrov piva, ktorý svoju výrobu začal od roku 1964. Od tohto roku začalo fungovať s celoslovenskou pôsobnosťou pivovarnícko-sladovnicke učilište, ktoré pripravovalo pracovníkov pre potreby pivovarníckej výroby. Neskôr bolo premenované na Stredné odborné učilište potravinárske. V súčasnosti má názov Stredná odborná škola potravinárska v Topoľčanoch. Poskytuje vzdelávanie už nie so zameraním na pivovarníctvo, ale v oblasti vzdelávania pracovníkov marketingu v potravinárstve, výžive, ochrany zdravia a hodnotenia potravín. Škola má dnes odbory pekár, cukrár, mäsiar.

Výstavba pivovaru prebiehala v rokoch 1958 - 1966 v troch etapách. Najprv bola vybudovaná sladovňa s kapacitou 16 500 ton za rok a prvý slad bol vyrobený v roku 1960. V druhej etape sa začalo s výstavbou pivovaru s kapacitou 345 000 hl za rok. Prvé pivo, vyrobené tradičnou receptúrou, sa z topoľčianskeho pivovaru čapovalo 1. mája 1964. Tretia etapa bola ukončená v roku 1966 a v jej rámci bola dobudovaná kapacita pivovaru až na 500 000 hl ročne (Lukáčka a kol., 1990, www.sahp.sk, 2006).

Obr. 1: Pôvodná sladovňa v Topoľčanoch

Figure 1: The original malting building in Topoľčany town



Zdroj: Lukáčka a kol. (1990)

Obr. 2: Pôvodný pivovar v Topoľčanoch

Figure 2: The original brewery in Topoľčany town



Zdroj: Lukáčka a kol. (1990)

V čase svojho hospodárskeho rozmachu pivovar a sladovňa v Topoľčanoch zásobovali pivom vnútorný trh. Do všetkých kontinentov exportoval pivo a slad, kontrakty mal s takmer 50 štátmi sveta (Uhlár, 1988).

V roku 1984 bola do podniku organizačne začlenená prevádzka sódovárne s kapacitou výroby 120 tisíc hektolitrov nealkoholických a nízko alkoholických nápojov (Lukáčka a kol., 1990).

Od svojho vzniku až do roku 1988 bol pivovar organizačne začlenený do národného podniku Slovenské sladovne Tnava, od roku 1989 bol pivovar vo forme koncernového podniku súčasťou štátneho podniku Pivovary a sladovne Bratislava. Už o rok neskôr sa vyčlenil ako samostatný štátny podnik Topvar Topoľčany s plnou právnou subjektivitou. Predmetom činnosti bola výroba piva, nealkoholických a nízkoalkoholických nápojov, výroba sladu, spracovanie odpadov z výroby a výroba kŕmnych zmesí, odyt a predaj výrobkov na vnútornom a zahraničnom trhu. Závod mal vlastnú autodopravu. Začiatkom roku 1994 bol Topvar š. p. privatizovaný a vznikla nová akciová spoločnosť Topvar a. s., kde hlavnými akcionármi boli zamestnanci a mesto Topoľčany (Lukáčka a kol., 1990, [www.sahp.sk](http://www.sahp.sk), 2006).



V roku 1993 sa uskutočnila kompletná prestavba hlavnej časti pivovaru s využitím najmodernejších technológií popredných európskych výrobcov ([www.panoramy.sme.sk](http://www.panoramy.sme.sk), 2015).

So staršou medenou časťou (obr. 3) susedí v závode nová nerezová časť (obr. 4).

Obr. 3: Pôvodné medené varné nádoby v pivovare v Topoľčanoch

Figure 3: Original brew kettles in the Topoľčany brewery



Zdroj: [www.google.sk](http://www.google.sk), 2015

Obr. 4: Nová časť pivovaru v Topoľčanoch

Figure 4: The new part of the Topoľčany brewery



Zdroj: [www.google.sk](http://www.google.sk), 2015

Po privatizácii pivovaru v roku 1994 kontrolu nad ním prevzali akcionári - zamestnanci a mesto. Z pivovaru sa stal akýsi „rodinný“ podnik Topoľčian. A tak bol aj vnímaný počas celej jeho existencie obyvateľmi mesta. Väčšinou akcionármi Topvaru bola pred predajom skupina manažérov, spolu s mestom Topoľčany.

S akcionármi topoľčianskeho Topvaru sa na kúpe ich podielov dohodla juhoafrická pivovarnícka skupina SAB Miller, plc (anglické označenie obchodnej spoločnosti), ktorá už kontrolovala Pivovar Šariš (vo Veľkom Šariši, okres Prešov). Táto spoločnosť, celosvetovo zamestnávajúca dnes viac ako 70 000 zamestnancov vo viac ako 80 krajinách sveta – v Austrálii, Zambii, Kolumbii, Českej republike, Juhoafrickej republike, USA a i., je druhým najväčším výrobcom piva na svete a každý deň každú minútu predá viac ako 140 000 fliaš piva ([www.pivovarytopvar.sk](http://www.pivovarytopvar.sk), 2015a). Spoločnosť, pôsobiaca v Európe, vo finančnom roku končiacom sa 31. marca 2004 predala celkovo viac ako 137 miliónov hektolitrov piva, čo bol asi 30 - násobok produkcie všetkých slovenských pivovarov. Koncern má s investovaním v strednej a východnej Európe skúsenosti, prevádzkuje pivovary v Česku, na Slovensku, v Maďarsku, Poľsku, Rusku a Rumunsku. S akciami spoločnosti SAB Miller sa dá obchodovať na burzách v Londýne a Johannesburgu ([www.sme.sk](http://www.sme.sk), 2005).

Kúpou topoľčianskeho pivovaru spoločnosť zvýšila svoj podiel na výrobe piva z 26 % na takmer 40 %, čiže z 1,1 na 1,7 milióna hektolitrov ročne. K zlúčeniu spoločností Pivovar Šariš a. s. a Topvar a. s. došlo 1. 1. 2007, vznikla spoločnosť s novým názvom Pivovary Topvar, a. s., ktorá je súčasťou skupiny SAB Miller ([www.pivovarytopvar.sk](http://www.pivovarytopvar.sk), 2015b).

Získanie Topvaru malo tri etapy. V prvej etape SAB Miller kúpil od vtedajších majiteľov podiel od 33 do 49 % akcií. Šesť mesiacov po nadobudnutí počiatočného podielu predali väčšinou akcionári ďalšie akcie, aby umožnili SAB Milleru zvýšiť podiel v Topvare aspoň na 67 %. Vtedajší majitelia mohli následne do 18 mesiacov využiť ponuku investora a predať mu aj zvyšné akcie. SAB Miller touto transakciou získala majetkový podiel v Topvare minimálne 95 % ([www.sme.sk](http://www.sme.sk), 2005).

Koncom roka 2009 vedenie spoločnosti oznámilo ukončenie výroby piva Topvar v Topoľčanoch a presunutie výroby do pivovaru Šariš. Od 1. 3. 2010 sa presunula výroba piva do zostávajúceho závodu spoločnosti na Slovensku do Veľkého Šariša ([www.pivovarytopvar.sk](http://www.pivovarytopvar.sk), 2015b). História výroby piva v Topvare pripomína dnes 10 medených varných nádob v inak moderne zariadenom objekte pivovaru.

„Zlúčenie vyjadruje našu stratégiu optimalizácie a rozširovania pozícií na rozvíjajúcich sa trhoch,“ povedal Alan Clark, generálny riaditeľ európskej divízie spoločnosti SAB Miller. Najznámejšou značkou koncernu je však Plzeňský Prazdroj ([www.sme.sk](http://www.sme.sk), 2005).

Ako reakcia na transformačné procesy v pivovarníckom závode v Topoľčanoch vznikol ešte v roku 2007 v blízkej obci Nemčice, vzdalenej od mesta 6 kilometrov, malý pivovar s názvom Starotopoľčiansky pivovar. Vyrábala 10 stupňové svetlé a tmavé výčapné pivo na obohatenie trhu v regióne. Ročná kapacita bola 20 tisíc hl piva. Pracovali v ňom starí topoľčianski pivovarníci, ktorí varili pivo podľa starých receptúr. Z dôvodu vysokých nákladov na výrobu firma výrobu piva ukončila v roku 2008 (Kandráčová, Kulla, 2011).

## Úspechy pivovarníckej a sladovníckej výroby v Topoľčanoch

História pivovaru v Topoľčanoch bola pomerne krátka, aj keď nadväzovala na pivovarnícku tradíciu, pretože v Topoľčanoch sa varilo pivo už aj v minulých storočiach. Inapriek tomu však pivovarnícka výroba a výroba sladu v Topoľčanoch bola známou nielen na vtedajšej štátnej úrovni, ale i v zahraničí.

Hneď od začiatku sa pivovar Topvar stal zásluhou veľmi dobrej kvality významným exportérom sladu a piva. Z topoľčianskeho sladu varili pivo v Brazílii, Venezuele, Japonsku, Angole, Švajčiarsku, Nemecku a v ďalších pivovarnícky vyspelých krajinách. Podobne to bolo aj s kvalitou piva, ktoré Topvar exportoval do 11 štátov sveta ([www.sahp.sk](http://www.sahp.sk), 2006).

Pivovar Topvar bol pivovarom so svetovým štandardom. Od roku 1989 bola v pivovare zavedená najmodernejšia pivovarnícka technológia. Postupne to boli filtračná stanica Steinecker, nová stáčacia linka do antikorových KEG sudov, plnoautomatická varňa riadená počítačom, kompletná plnoautomatická fľaškovacia linka a v roku 1999 bola spustená do prevádzky aj nová čistička odpadových vôd. V pivovare pracovalo 440 pracovníkov a týždenne sa vyrobilo a expedovalo približne milión fliaš, za rok to bolo viac ako 50 miliónov fliaš piva. Topvar ako jeden z málo pivovarov na Slovensku využíval kapacitu na 100 % a darilo sa mu udržiavať svoje pozície na trhu. Kým v roku 1991 predal 443 000 hl piva, v roku 1996 to bolo už 569 000 hl a v roku 2000 až 604 000 hl. Okrem fliaš a sudov sa pivo plnilo aj do plechoviek a do 5 litrových súdkov (www.sahp.sk, 2006). V čase jeho najväčšej slávy produkoval týždenne milión a ročne okolo 50 miliónov fliaš piva.

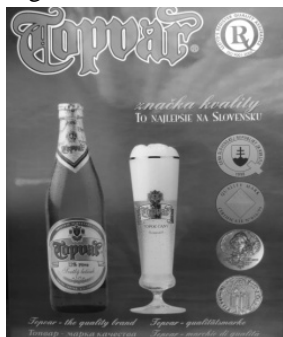
O kvalite vyrábaného piva svedčia aj rôzne úspechy, ktoré pivovar dosiahol. V roku 1998 získalo pivo Topvar Cenu Slovenskej republiky za kvalitu, pivovar ako prvý na Slovensku získal medzinárodný certifikát systému kvality riadenia ISO 2000 (obr. 5). Veľkým úspechom bolo aj 11 zlatých medailí Slovak Gold za nadštandardnú kvalitu, ale aj 8 zlatých medailí na výstave Agrokomplex v Nitre. Prvé miesto získal aj na výstave Grüne Woche v Berlíne v roku 2000 a získal aj ocenenie Najlepšie licenčné pivo vyrábané v Moskve v roku 2000. Ďalší významný úspech v kvalite piva získal Topvar ocenením „Pivo Českej republiky 2000” (Nemec a kol., 2000, www.sahp.sk, 2006).

Topvar reprezentoval Slovensko v roku 1998 na Zimných olympijských hrách v japonskom Nagane. Veľkou mierou prispel aj k úspechu slovenskej expozície na výstave EXPO 1998 v Lisabone, kde bol oficiálnym pivom našej expozície. Topoľčianske pivo reprezentovalo Slovenskú republiku i na svetovej výstave EXPO 2000 v Hannoveri. Pivovar bol oficiálnym dodávateľom piva pre Slovenský dom na letných OH v Sydney v roku 2000. O kvalite piva Topvar svedčí tiež skutočnosť, že aj za situácie, keď bolo už päť slovenských pivovarov riadených zahraničným kapitálom, si držalo svoje pozície na domácom a zahraničnom trhu (www.sahp.sk, 2006).

V Topoľčanoch sa vyrábalo svetlé pivo 11 % Koruna, 12 %, 14 % Patriot, tmavé pivo 11 %, 13 % - Marína, Žochár, Milénium, nealkoholické pivo, 8 % DIA pivo Samaritán, 10 % a 12 % sudové pivo a iné druhy (obr. 6). Sortiment pív bol vyrábaný vo fľaškovom, plechovkovom a sudovom balení (Nemec a kol., 2000).

Súčasťou marketingovej stratégie spoločnosti boli i reklamné predmety - propagačné materiály, plagáty, poháre (obr. 7), tričká, čapice, slnečníky a i., ktorými sa pivovar prezentoval na rôznych kultúrnych a spoločenských akciách nielen regionálneho, ale predovšetkým štátneho významu. Na základe reklamného vstupu Topvaru do športových podujatí bola spoločnosť známa i mimo Slovenska.

Obr. 5: Medzinárodné ocenenie značky Topvar  
Figure 5: The international award of the Topvar trademark



Zdroj: Nemeč a kol., 2000

Obr. 6: Vybrané druhy pív Topvar  
Figure 6: Selected types of Topvar beer



Zdroj: Nemeč a kol., 2000

Obr. 7: Reklamné poháre Topvar  
Figure 7: Promotional cups of Topvar company



Zdroj: Nemeč a kol., 2000

Pivovar v Topoľčanoch bol posledný veľký slovenský pivovar. Topvar priniesol do spoločnosti SAB Miller silnú lokálnu značku, jedinečný systém distribúcie a kvalitnú výrobu piva (www.sme.sk, 2005).

## Záver

Topoľčiansky pivovar a značka jeho piva Topvar patrila kedysi k pojmom, a to nielen na Slovensku. Pri vstupe do mesta ešte pred oficiálnou tabuľou mesta v čase fungovania Topvaru vítala návštevníkov tabuľa s nápisom: „Vitajte v hlavnom meste piva“. Mesto Topoľčany sa i prostredníctvom tejto výroby dostalo do povedomia jeho návštevníkov, z výroba piva dávala mestu imidž.

Dnes tomu tak už nie je. Výroba piva v Topoľčanoch sa skončila. Priestory bývalého pivovaru si prenajali české pivovary, aj maďarská spoločnosť, ktorí tu majú distribučné sklady piva. Odtiaľ sa pivo distribuuje do veľkých obchodných reťazcov v meste i okolí. Jedna budova objektu pivovaru je v prenájme súkromnej firmy s využitím na administratívne účely. Areál pivovaru teda v súčasnosti funguje ako obchodno-distribučné a administratívne centrum (obr. 8, obr. 9).

Obr. 8: Súčasný pohľad na areál bývalej firmy Topvar

Figure 8: The current view of the area of the former Topvar company



Zdroj: Milan Krajčík, 2015

Obr. 9: Nevyužívaný objekt bývalej firmy Topvar

Figure 9: The unused building of the former Topvar company

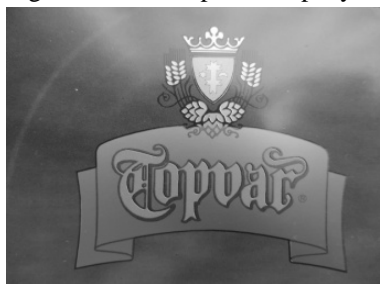


Zdroj: Milan Krajčík, 2015

Výroba piva v Topolčanoch, bývalom hlavnom meste piva, ako to bolo prezentované, sa teda ukončila v roku 2009 a od roku 2010 definitívne presunula do Veľkého Šariša v okrese Prešov. Názov značky kvalitného piva Topvar i jeho logo (obr. 10) sa zatiaľ používa a pripomína éru, keď mesto bolo na Slovensku i v zahraničí známe práve výrobou svojho kvalitného produktu. Veľký nápis Topvar sa zachoval aj na jednej z budov v areáli bývalej firmy (obr. 8).

Obr. 10: Logo Topvaru

Figure 10: The Topvar company logo



Zdroj: Nemeč a kol., 2000

V susednej Českej republike sa v aktuálnom období oživuje tradícia návratu malých pivovarov. Možno preto predpokladať a očakávať, že v rámci rozvoja budúcich podnikateľských aktivít sa môže tradičné pivovarníctvo do mesta Topolčany vrátiť, i keď na kvalitatívne i kvantitatívne inej úrovni, ako dosiaľ. Pivo, vyrábané tradičnou receptúrou, s využitím skúseností topolčianskych pivovarníkov a sládkov by mohlo mať odbyt v miestnych pivárňach, prípadne v blízkom okolí, v menšom pivovare by sa mohli vyrábať klasickou receptúrou špeciálne druhy piva. Dá sa predpokladať, že aj v blízkosti areálu oživenej výroby piva by mohla byť zriadená nová piváreň. Prípadné problémy by mohli nastať v súvislosti s vlastníckymi vzťahmi objektov výroby, ktoré nie sú vysporiadané. Pozitívom do budúcnosti by však bolo, že dnešné nevyužívané objekty bývalej výroby by nechádzali a nemuseli by sa označovať ako brownfields.

## Literatúra

- CABADAJ, P. 2000. *Slovenské pivovarníctvo v toku času*. 1. vyd. Žilina : Agentúra MCP, 2000. 208 s. ISBN 80-968453-0-6.
- DUBCOVÁ, A. – LAUKO, V. – TOLMÁČI, L. – CIMRA, J. – KRAMÁREKOVÁ, H. – KROGMANN, A. – NEMČÍKOVÁ, M. – NÉMETHOVÁ, J. – OREMUSOVÁ, D. – GURŇÁK, D. – KRIŽAN, F. 2008. *Geografia Slovenska*. Nitra : UKF, 2008. 351 s. ISBN 978-80-8094-422-3.

- DUBCOVÁ, A. 1991. *Vybrané aspekty priemyselnej výroby v okrese Topoľčany*. In Zborník PF Archeológia - História - Geografia. Nitra : Pedagogická fakulta, 1991. s. 53-65.
- GOOGLE. 2015. *Obrázky z areálu Pivovaru v Topoľčanoch*. <https://www.google.sk/search?q=pivovar+topo%C4%BE%C4%8Dany+obr%C3%A1zok&client=firefox-> (2015-04-07).
- KANDRÁČOVÁ, V. – KULLA, M. 2012. Brewing in Slovakia. In *Geography and Geoinformatics: Challenge for Practise and Education*, 19th International Conference, 8. - 9. September 2011, Brno : Masarykova univerzita, p. 278-286. ISBN 9788021057999.
- LUKÁČKA, P. a kol. 1990. *30 rokov podniku Topvar v Topoľčanoch*. 1. vyd. Topoľčany : Topvar, š. p. Topoľčany, 1990. 44 s.
- NEMEC, J. a kol. 2000. *30 rokov Pivovaru Topvar Topoľčany*. 1. vyd. Topoľčany : Topvar, a. s. Topoľčany, 2000. 62 s.
- PANORÁMY SME. 2015. *Pivovarníctvo v regióne Topoľčian*. <http://panoramy.sme.sk/panorama/150/topolcany-pivovar-topvar-pohlad-na-areal-z-cesty/?pr=159&p=180#ixzz3WGxvfvoI> (2015-04-04).
- PIVOVARY TOPVAR. 2015a. *Základné informácie*. <http://www.pivovarytopvar.sk/content/view/kto-sme> (2015-04-04).
- PIVOVARY TOPVAR. 2015b. *História pivovaru*. <http://www.pivovarytopvar.sk/historia/index/topvar/> (2015-04-04).
- SLOVENSKÁ ASOCIÁCIA HISTÓRIE PIVOVARNÍCTVA. 2006. *História slovenských pivovarov*. <http://www.sahp.sk/dokumenty/pivtopvar.htm> (2015-04-04).
- SLOVENSKÉ ZDRUŽENIE VÝROBCOV PIVA A SLADU. 2013. *Sladovnícky priemysel na Slovensku*. <http://www.galik.sk/agrotv/public/doc/SladDEC2013JH.pdf> (2015-04-06).
- SME. 2005. *Pivovar Topvar kupujú Juhoafricania*. <http://www.sme.sk/c/2079623/pivovar-topvar-kupuju-juhoafricania.html> (2015-04-05).
- UHLÁR, V. 1988. *Okres Topoľčany*. 1. vyd. Bratislava : Obzor, 1988. 437 s.
- WIEDERMANN, E. a kol. 1997. *Topoľčany vo vrstvách vekov*. 1. vyd. Bratislava : SGT Plus, 1997. 341 s. ISBN 80-967850-0-1.
- WIEDERMANN, E. a kol. 2010. *Topoľčany vo vrstvách vekov*. 2. vyd. Topoľčany : Prima-print, 2010. 408 s. ISBN 978-80-970467-7-4.

## BREWING TRADITION IN THE TOPOĽČANY TOWN AND IN ITS SURROUNDINGS

### Summary

Topoľčany is an example of a town where the localization factors of the establishment and development of the brewing industry were applied significantly.

It was world-famous for its quality and extensive production of beer and malt. In Slovakia, it was known as "the capital of beer".

In the context of the change in ownership, the development of companies in Slovakia, trends in their marketing strategies, the production of beer in the town of Topoľčany was cancelled. The firm, which bought and moved the production of the Topvar company out of the town, kept the Topvar trademark.

It can be assumed that the tradition of the beer production in the town of Topoľčany will be recovered again in the future. Presumably, it will not be based on mass production but it might be production of specially selected sorts of beer for the consumers of the region and town in a stylish, newly created beerhouse which will document the golden age of brewing in the town.

**RNDr. Milan Krajčík**

Gymnázium Topoľčany

Ul. 17. novembra 1180, 955 01 Topoľčany

E-mail: milanko.krajcik@gmail.com

**RNDr. Hilda Kramáreková, PhD.**

Katedra geografie a regionálneho rozvoja FPV UKF v Nitre

Trieda A. Hlinku 1, 949 74 Nitra

E-mail: hkramarekova@ukf.sk