



Putování za sýry SE ZEMĚDĚLCI ZA SÝRY A PIVEM DO BAVORSKA

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,
Českomoravský svaz mlékárenský

Každoročně doprovázím skupinu zemědělců sdružených v odbytovém družstvu VIAMILK CZ při jejich tematických zájezdech do zahraničí. Letošní akce byla zcela mimořádná, protože VIAMILK CZ družstvo oslaví právě v tomto roce dvacet let svého působení. Tematicko-turistický zájezd byl tentokrát nasměrován do Bavorska a jeho vyvrcholením bylo bezesporu splavení alpské řeky Isar na voru z městečka Wolfratshausen do Mnichova, a jak jinak než s kapelou na „palubě“, ale samozřejmě se skvělymi bavorskými sýry, preclíky, bavorskou sekanou, ale zejména jedinečným pivem z nejstaršího Augustiniánského pivovaru v Mnichově. Ale vraťme se k odborné části našeho zájezdu.

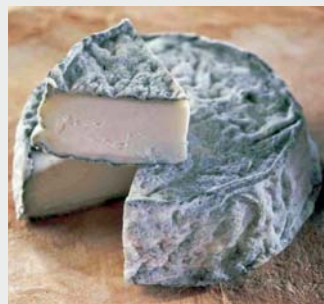


Setkání s paní Susanne Hofmann je pro mě vždy inspirující. Tentokrát jsme společně sehráli sýrovou show pro zemědělce z východočeského družstva VIAMILK CZ.

Prvním překvapením, které jsem pro farmáře připravil, bylo setkání s vynikající německou fromeliérkou a provozovatelkou pěti specializovaných prodejen sýrů v městech Bad Tölz, Mnichově, Landshutu a Landsbergu, paní Susanne Hofmann. Paní Hofmann již několik let nese čestný titul společenstva *Guilde Internationale des Fromagers* „*Maître Fromagers*“ (Mistr sýrař) a ve známé německé „*Käse-Akademie*“ vede gastronomické kurzy pro prodejce sýrů, fromeliéry, ale také speciální kurzy sýrařské senzoryky a kurzy pro farmářskou výrobu sýrů. Je rovněž známá jako autorka dvou sýrařských knih. Ten, kdo navštíví gurmánskou degustaci sýrů v její prodejně na známé mnichovské tržnici *Viktualienmarkt*, bude učarován a určitě se zamiluje do sýrů více než předtím.

Pro naše setkání s paní Hofmann jsem ale vybral jiné velmi stylové prostředí, a sice zrekonstruované ležácké sklepy bývalého pivovaru hostince *Kellner-Hühnlein* v lázních Bad Tölz jižně od Mnichova. Pivovarská tradice v tomto městečku se datuje od 17. století, kdy ve městě fungovalo dokonce 22 pivovarů. Největším odběratelem byl tehdy právě Mnichov, do kterého podle dochovaných pramenů bylo odsud např. v roce 1782 dodáno 8 730 sudů piva, což představuje přibližně 5 600 hektolitřů (pramen: *Wikipedia*). Většina pivovarů již před mnoha lety zanikla, v tomto pivovaru však pivovarská tradice žije alespoň v podobě minipivovaru, a tak jsme si zde mohli jako aperitiv vychutnat nefiltrované světlé a kvasnicové pivo se značkou *Tölzer Mühlfeldbräu*.

Ale pak jsme se již pustili do řízené degustace sýrů. Sýry velmi uvážlivě vybrala paní Hofmann a pak jsme již společně jednotlivé sýry představovali a vyprávěli o každém z nich nějaký zajímavý příběh. Já jsem musel zemědělcům často vysvětlovat mnohé sýrařské pojmy, popisovat technologie výroby a zdůvodňovat správné pořadí ochutnávaných sýrů.



Selles-sur-Chér

První čtveřice sýrů zahrnovala francouzský čerstvý sýr z kravského mléka ***Brillat-Savarin*** z apartmánu Yonne v Burgundsku, pojmenovaný podle známého gastronomika. Velmi tučný sýr se 75 % tuku v sušině byl asi tím nejlepším „otvírákem“ naší ochutnávky. Hned po něm následovala ***Rocchetta***, italský měkký sýr ze směsného kozího, ovčího a kravského mléka z oblasti Cuneo, lehké mléčně nakyslé s oříškovou chuťovou stopou. Třetím ve skupině byl ***Selles-sur-Chér***, francouzský měkký sýr z kozího mléka z provincie Chér v centrálním regionu Francie, a skupinu jsme zakončili ochutnávkou španělského ovčího sýra ***Manchego*** ve střední době zralosti šesti měsíců z provincie Cuenca v autonomní oblasti Kastilie-La Mancha. Se všemi těmito sýry se nejlépe snoubilo suché víno ***Müller-Thurgau*** z německého vinařství Divino Nordheim z oblasti Frank, které dodávalo těmto neutrálním sýrům jemný, lehké aromatický ovocný podtón. Po tomto prvním kole si zemědělci mysleli, že už nic lepšího nemůže přijít. Ale gurmánský zážitek se stupňoval.

Ve druhé sérii jsme začali francouzským lisovaným sýrem ***Tomme de Savoie*** z regionu Rhône-Alpes, z provincie Haute-Savoie. Tento *Tomme* byl z kravského mléka v tříměsíční zralosti. Velmi zajímavá zemitá chuť sýra připomínala vůni mechu a trávy. Další na řadě byl velmi dozrálý devítiměsíční



Comté

francouzský horský sýr **Comté** ze syrového kravského mléka původem z regionu Franche-Comte, a to z provincie Jura. Opravdová lahůdka pro sýrové gurmány! Po ní následovala selská velmi uleželá **Noord-Holandse Gouda** ve stáří 24 měsíců, jejíž chuť připomínala líbeček a kde drobná vykrytalovaná zrnka aminokyseliny a vápníku v hmotě syra příjemně křupala v ústech. Tuto řadu zakončil zajímavý sýr s tvorbou malých ok nazvaný **Hubaner Extra**. Sýr pochází z rakouské země Vorarlberg a jeho doba zrání se pohybuje okolo dvanácti měsíců, má výrazně aromatickou, až slabě „praženou“ chuť. K těmto sýrům bylo vybráno chuťově výrazné bílé víno **Chardonnay Clasic Gsellmann** z rakouské spolkové země Burgenland. Po krátkém zrání v nerezových tancích je toto víno stáčeno do starých dubových sudů, kde dozrává. Barrikování vína se tak projeví v intenzivní chuti i vůni, šťavnatě až krémovité textuře a intenzivní zlatavé barvě. Chuťové podtóny po pomerančové kůře ještě dlouze doznívají.

Po krátké přestávce jsme se pustili do aromatických sýrů. Nejprve jsme ochutnali francouzský měkký sýr s vnější plísní z oblasti regionu Champagne Ardenne. Ve zdejší provincii Aubese vyrábí vyhlášený sýr s chráněným označením původu **Chaource**. Poměrně tučný sýr (50 % t. v suš.) má intenzivnější houbovitou chuť a podle doby zrání je mléčně nakyslý až výrazně aromatický po zralém ovoci. Dalším zástupcem této pikantní skupiny byl **Camembert de Normandie** vyrobený ze syrového mléka s původní technologií nalévání sýřeniny ručně do forem. Jeho pružné sýrové těsto mělo barvu slonové kosti, na povrchu byla bílá peříčková plíseň, příjemně lehce zemitá vůně po zracím sklepu a chuť jemná, připomínající lískové oříšky, ale lehce rustikální, příjemně pikantní a mírně slaná – to byly charakteristiky, které se nedají zapomenout! Po Camembertu jsme se přesunuli do Bavorska, abychom si pochutnali na **Landkäse**, sýru z kravského mléka s omývanou kůrkou. Ten byl skutečně velmi pikantní, silně aromatický a chuť připomínala ořechové máslo. A na řadu přišel ještě jeden „voňavý“ zážitek, klášterní sýr **Munster Gerome** z Alsaska, z provincie Bas-Rhin. Opět pikantní a ovocná chuť a silná vůně omývané mazové mikroflóry. K těmto sýrům jsme vybrali lehké červené víno ze Sicílie **Nero d'Avola La Ferla** s intenzivním buketem červeného ovoce, zejména malin a ostružin. Po pikantních soutech sýrů ze třetí skupiny působil doušek tohoto vína jako hladké pohazení.



Chaource

„Třešničkou na dortu“ při naší sýrové degustaci byly skutečné „dezerty“ – dva modré sýry servírované jak jinak než s dezertním vínem s vysokým obsahem zbytkového cukru vyráběným z přirozeně přežralých vytríděných hroznů. Prvním sýrem byl francouzský **Fourme d'Ambert** z Auvergne, provincie Puy-de-Dome s délkou zrání dvou měsíců. Ušlechtilá modrá plíseň dodává sýru výrazný plísňový buket s lehkou nasládlostí. Poslední lahůdkou byla italská **Gorgonzola piccante** z Piemontu z provincie Novara v severní Itálii. Ta už zrála tři měsíce a její velmi intenzivní chuť je mezi modrými sýry jednoznačně nezaměnitelná. Vybraným vínem bylo velmi staré **Trockenbeereauslese**, ročník 2005, z vinařské oblasti Grossmann v údolí řeky Nahe, která se vlévá do Rýna. Vůně tohoto vína připomínala sušené ovoce a v bujně ovocné chuti hladil medový cukr a svěží kyselinka. Harmonie chutí u obou vytrálených pikantních plísňových „modrých“ sýrů a tohoto „výběru z hroznů“ dosáhla rázem své dokonalosti a neopakovatelnosti!



Fourme d'Ambert

Degustace sýrů s vyprávěním paní Hofmann a mým zabrala skoro dvě a půl hodiny, ve kterých se naši hosté mohli stále vracet ke svým favoritům z probíhající nabídky sýrů i vín. Po tomto kulinářském zážitku bylo už skutečně těžké absolvovat plánovanou hotelovou večeři. Sice se tak stalo, ale po tomto večer hotelové kuchyni skutečně zbylo hodně „nevyslaných porcí“. A nešlo vůbec o to, zda jsme byli přejedení sýry, ale po naší sýrové party neměl už žádný další pokrm v podstatě sebemenší šanci.

Podobné sýrové ochutnávky pořádám pro mé přátele poměrně často, ale „koncert“, který jsem měl možnost „sehrát“ společně s fromeliérkou, paní Susanne Hofmann, byl pro mě samotného obrovským poučením a školou. Už zase vím, v čem se budu muset při mých akcích ještě zlepšit.

Při naší společné cestě jsem dále pozval zeměděle k prohlídce ukázkové „přírodní sýrárny“ u Tegernského jezera, která se skutečně jmenuje „**Naturkäserei TegernseerLand**“. Proč se vlastně sýrárna nazývá „přírodní“ a jak se započala její historie, o tom všem nám při prohlídce poutavě vyprávěla členka dozorců rady tohoto mlékařského družstva, paní Sophie Obermüller, jedna z dodavatelů mléka této mlékárny.

Myšlenka na vznik sýrárny se zrodila v hlavách zdejších sedláků v době mléčné krize v letech 2007–2008, kdy za své mléko od mlékáren dostávali tak nízkou cenu, že v žádném případě nepokrývala jejich výrobní náklady. Přitom





prvovýroba mléka v této podalpské oblasti představuje životní pro řadu rodin. V tento moment si tedy sedláci řekli dost a přišli s konceptem vlastního podniku, který bude zpracovávat mléko od dojníc krmených výlučně senem nebo se v létě pasoucích na pastvinách (tzv. „Heumilch“), které bude zpracováváno na přírodní bázi bez přídavku aditiv a s využitím tradičních mlékařských metod. Na této myšlence byl vystaven budoucí marketingový koncept, který se záhy ukázal být mimořádně prozíravým. Výstavbu vlastní zemědělské sýrárny podpořilo mnoho lidí z širokého okolí, kteří vsadili na navrhovaný projekt a do nového podniku vložili finanční prostředky. Přesto, že nově vzniklé „zapsané družstvo“ má pouze 22 sedláků dodávajících mléko, kteří ale v družstvu podle jeho stanov drží většinu rozhodovacích pravomocí (90 %), vlastníky mlékárny je dnes na 1 500 podílníků.

Výstavba sýrárny koncipovaná jako „Schaukäserei“, tedy nejenom pouhý výrobní provoz, ale také agroturistický objekt, započala v roce 2009 a již 1. června 2010 byl zahájen její provoz. V žádném případě se nejedná o velký průmyslový podnik, sýrárna a mlékárna v současné době zpracovává pouhých 6 000 litrů mléka od zmíněných 22 sedláků, kteří chovají 400 dojníc a hospodaří na 780 hektarech zemědělské půdy. Z této výměry splňuje 102 hektarů přísná kritéria ekologického zemědělství a 24 hektarů je navíc součástí chráněných přírodních území. To vše tedy znamená, že výrobky z této oblasti a zdejšího mléka v sobě nesou významnou přidanou hodnotu, nicméně ta samotná k úspěchu nestačí. Důležitá je mimořádně vysoká kvalita zdejších produktů, kterou si sem jezdí nakupovat spotřebitelé ze skutečně velkých vzdáleností. Tradiční výrobní postupy jsou odvislé od velkého podílu ruční práce, proto v sýrárně pracuje v plném nebo zkráceném pracovním poměru přes 50 zaměstnanců. Ne všichni jsou ale zapojeni do výroby, protože součástí konceptu je i agroturistika, tedy kromě ukázkové sýrárny jako takové tu je rovněž vlastní prodejna a gastronomická restaurace. To vše vyžaduje další personál a další zaměstnanci se starají o odbyt. Ten je nasměrován zejména do gastronomie turistické oblasti Tegernsee, dále na významnější farmářské trhy, ale s výrobky mlékárny se spotřebitelé mohou setkat i v centru Mníchova.

Hlavním produktem jsou samozřejmě sýry, kterých jsem napočítal celkem na patnáct druhů. Z větší části se jednalo o horské polotvrdé a tvrdé sýry v několika stupních zralosti a případně různých ochuceních. Kromě nich je ze zdejší sýrárny také oblíbený horský camembert. Favoritem naší skupiny se ale stal zřejmě sýr **Laurenzius**, pojmenovaný podle pátera farního kostela v nedalekém městečku Egern. Tento polotvrký sýr z čerstvého senného syrového mléka

chutná velice zajímavě. Při jeho výrobě se totiž do těsta přidávají semena pískavice, tedy jinak řečené „řecké seno“, která byla v minulosti často používána jako léčivá bylina. Netradiční koření propůjčuje sýru výrazný oříškový buket, který českým zemědělcům natolik zachutnal, že si výrobek v prodejně zakoupili snad všichni. Kromě sýrů nabízí mlékárna ještě čerstvé konzumní senné mléko (Heumilch) s přirozenou tučností a velice zajímavé biojogurty, z nichž nás výrazněji zaujal zejména jogurt s přídavkem černého bezu.

Zemědělci se samozřejmě zajímali o ekonomiku tohoto provozu a užasli nad výsledky, kterých již sýrárna dosáhla. Přestože byla do provozu uvedena teprve v polovině roku 2010, byla investice do ní již splacena a od roku 2014 je ekonomika v kladných číslech. A když padla otázka, jakou cenu mléka zdejší sedláci dostávají, nechtěli naši zemědělci věřit vlastním ušima. V současné složité situaci na trhu s mlékem v Evropě inkasují místní farmáři 46 centů za litr mléka a věří, že se situace ještě zlepší. Tak zajímavý a efektivní je tedy tento agroturistický sýrařský koncept, který v oblíbené rekreační oblasti vzdálené asi 40 km jižně od Mníchova vznikl.

Další tematikou našeho společného zájezdu do Bavorska byla samozřejmě ochutnávka bavorského piva a návštěva dvou pivovarů, ale to už je oblast vzdálená mé odbornosti, a proto se kolegům-pivovarníkům nebudu raději plést do jejich řemesla.

A jak jsem na začátku již zmínil, vyvrcholilo naše putování Bavorskem na třicetikilometrovém úseku dolního toku řeky Isar, kterou jsme splavili na tradičním voru a zažili při tom mnoho neopakovatelných zážitků.



Zemědělci z družstva VIAMILK CZ na voru na bavorské řece Isar