

LITOVELSKÉ NOVINY

Staletá tradice piva v Litovli má svůj počátek v roce 1291, kdy udělil městu král Václav II. právo mílové. Toto privilegium opravňovalo výhradně litovelské měšťany vařit a šenkovat pivo v okolí 10 – 12 km. Pivo se ve středověku vařilo v právovárečných domech, kterých bylo tehdy v Litovli 57. Právovářečníci patřili mezi nejzámožnější obyvatele a jejich slovo mělo při řízení města velkou váhu.

V roce 1770 vyrostl v Litovli pod jednou střechou nový společný pivovar se sladovnou, který vařil celých 100 let. Když už kapacitně nestačil poptávce, vznikl v roce 1814 nový Měšťanský pivovar. Jako celá Litovel byl i on pod německou správou. Na tuto situaci reagovali moravští vlastenci tím, že založili Rolnickou záložnu v Litovli a rolnický akciový cukrovar. Následně došlo k založení a otevření ryze vlasteneckého Rolnického akciového pivovaru se sladovnou. Na tom, že byl 12. listopadu 1893 slavnostně vysvěcen a otevřen, měl velkou zásluhu říšský a zemský poslanec za střední Moravu Josef Svozil, původem z nedaleké Seničky. Pivovar následně získal zlatou a bronzovou medaili na Mezinárodní gastronomické výstavě ve Vídni v r. 1906 a zlatou medaili v Brně na výstavě české výroby v roce 1911. Od té doby, nepřetržitě už druhé století, vaří pivovar v Litovli pivo, které se svou nezaměnitelnou chutí, lahodnou hořkostí a přirozenou barvou prosadilo nejen ve své domovině, ale i v zahraničí. Na sklonku třicátých let byla vystavěna nádherná varna, která slouží k vaření litovelského piva dodnes. Pouze vnitřní části zařízení (kotlů a kádí) byly zrekonstruovány, obložení stěn kardinálským mramorem a měděné pokrývky kádí a kotlů jsou původní. Od poloviny minulého století postupně docházelo k výměně kvasných nádob ve spilce (hlavní kvasírna) a v ležáckém sklepě.



Staré dřevěné kádě a sudy nahradily ležácké tanky a kvasné nádoby. Od počátku devadesátých let probíhaly rekonstrukce některých technologických celků, např. lahvárenské linky, přetlačných tanků nebo filtrace.

V posledních deseti letech litovelský pivovar modernizoval spilku, kvasničárnu, strojovnu chlazení a chlazení mladiny. V roce 2003 byla uvedena do provozu nová hlavní kvasírna (spilka) s nerezovými káděmi a s moderními ovládacími prvky. Nová technologická zařízení zpřesnila technologii výroby a zvýšila kvalitu vyráběného piva. Nejnovější velkou modernizací je výměna lahvárenské linky za novou o výkonu 36 000 lahví za hodinu a výstavba nové skladové haly. Litovelský pivovar je živou historií pivovarnictví. I když prošel modernizací, dvě stě litovelských pivovarníků si zakládá na tom, že vyrábí klasicky vařené české pivo stejně jako vlastenci, kteří před více než sto dvaceti lety pivovar zakládali.

Dnes je Pivovar Litovel součástí pivovarnické skupiny PMS spolu s přerovským Zubrem a hanušovickou Holbou.

LITOVELSKÁ RESTAURACE „U BÍLÉHO KONÍČKA“