

# S dírou na patě na Kwak nechodíte

Marcela Titzlová

Belgické pivnice neboli „pivní domy“ jsou světově proslulé instituce, vyznačující se nejen ohromujícím výběrem silných lahodných piv, ale také nezvyklými rituály. Nově otevřený Pauwel Kwak Bierhuis nezůstal pozadu a na pražský Smíchov přinesl nejen přes 120 belgických piv, ale s nimi také pivní zvyklosti.

**P**ivní bar Gulden Draak Bierhuis v Soukenické ulici již dnes patří k vyhledávaným pražským podnikům. Jeho symbolem jsou pípy ve tvaru zlatého draka, u kterých se scházejí pivní nadšenci z blízka i daleka, ale je pravda, že jeho rozjezd nebyl úplně snadný a o své místo na pivní mapě Prahy musel před dvěma lety tvrdě bojovat. Jeho mladší příbuzný rozsvítil svůj poutač Kwak jen pár

kroků od smíchovského Anděla a zdá se, že v tomto případě mu „jeho Pražané rozumějí“ již od prvních okamžiků existence. Zásahu na tom má nejen dobrá adresa, ale také výběr vlajkového piva, kterým se stal Pauwel Kwak. Vaří ho již sedmá generace rodiny Bosteels, která provozuje stejnojmenný pivovar ve vlámském městečku Buggenhout. Na čepu je i další známé pivo z jeho produkce, Tripel Karmeliet.



## Může za to Napoleon

Pauwel Kwak je *strong amber ale* (8,4 % abv) kořenitě sladké chuti se stopou kvasnic, banánu, rozinek a datlí, které na sebe spolehlivě dokáže strhnout pozornost ještě dříve, než jej ochutnáte. Může za to neobvykle tvarovaná sklenice: vysoká štíhlá baňka s oblým dnem umístěná v dřevěném podstavci.

Traduje se, že vznikla díky zákazu císaře Napoleona, aby kočí během zastávek v zájezdních hostincích opouštěli své dostavníky. Hrozilo totiž, že se s pasažéry opijí a ohroží tak včasný odjezd kočáru i jejich bezpečnost během další cesty. Jeden důmyslný majitel zájezdního hostince a zároveň sládek jménem Pauwel Kwak proto vymyslel důmyslný držáček, do kterého si vozká mohl svou sklenici piva zavěsit a měl ji po ruce, aniž by potřeboval sesednout z kozlíku. Recept na pivo pana Kwaka pak i s tvarem sklenice a jeho jménem převzali majitelé pivovaru Bosteels, vzdáleného jen několik kilometrů.

Tvar sklenice na Kwak má ještě jednu zvláštnost. Při napití se ozve nejen typické žblunknutí, ale pivo může neopatrnému hostu i šplíchnout do tváře, což samozřejmě vyvolává smích u celého stolu. Ještě větší atrakcí spojenou s konzumací Kwaku je další zvyk.

K tomu je ovšem potřeba poštovní trubka a drátěný koš, zavěšený u stropu nad barem.

Každého hosta, který si objedná Kwak do velké sklenice, totiž nejprve pozdraví hlasitě zatroubení, a pak následuje obřadné spuštění koše, kterému host svěří jednu svou botu. Jako náhradu dočasně obdrží slušivou trepku. Původně šlo o pojistku proti ukradení vzácné sklenice,

dnes je to spíš fotogenická legrace, kterou už nějaký čas znají turisté především z belgického Gentu.

## Dobrý výčepní nad zlato

Komu se nechce zouvat, dá si buď Kwak ve standardní velikosti, anebo se ponoří do výběru z piv na dalších osmnácti pípách. Trvale jsou na čepu dvě piva z pivovaru







varu Bosteels, Kwak a Karmeliet Tripel, a třetí, Petrus aged Red (višňový silný ale) z pivovaru De Brabandere. Na ostatních pípách se pravidelně střídají piva z dalších deseti tradičních rodinných belgických pivovarů a zhruba jednou týdně se na čepu objeví vysloveně raritní pivo – buď specialita z úplně jiné produkce, limitovaná edice či archivní kousek.

O všech pivech v nabídce ochotně referuje zdejší personál. A ten je pro zkušeného návštěvníka českých hospod ještě větší raritou, než košík plný botek nad hlavou. Za pivním barem totiž stojí pivní sommeléři, nikoli jen výčepní. Stejně jako ve druhém belgickém pivním domě, které provozují Erika Řeháková a Jakub Acsay, totiž dokážou každé pivo hostovi erudovaně a láskyplně představit nebo doporučit to pravé na základě jeho chuťových preferencí.

„Když jsme teď otvírali nový bar, vybrali jsme pro něj zkušené výčepní ze Zlatého draka v Soukenické ulici,“ prozrazuje Jakub Acsay. „Ukázalo se totiž, že sem přichází dost hostů, pro které je belgické pivo velkou neznámou a potřebují poradit. Tak jsme zvolili metodu buněčného dělení, roztrhli obě naše zkušené dvojice ze Soukenické a nový tým teď vedou špičkový sommelier Borek a pivní punkerka Kamila zvaná Kimi. Až nás udivilo, jak nebyl problém jejich pozice doplnit – dokonce se o volná místa přihlásili i někteří z našich štangastů, kteří v tom viděli příležitost proniknout hlouběji do fascinujícího světa belgické pivní kultury.“

### Na vybavení se nešetří

Učit se něco nového naštěstí nejsou líní ani majitelé podniku. Když otvírali první podnik v Soukenické, neváhali se na půl roku sami postavit za výčep, aby si vše osahali na vlastní kůži. Ta zkušenost se jim bohatě vyplatila nyní, při otvírání Pauwel Kwak Bierhuis.

„Už jsme věděli, kde se v žádném případě nevyplatí šetřit. Na první pohled finančně výhodná repasovaná chladicí zařízení z druhé ruky se nám vůbec nevyplatila, Tentokrát přesně podle našeho návrhu celé vybavení baru udělala firma RGT pana Rumla ve Dvoře Králové,“ pohladí Jakub Acsay dokonale zpracovanou nerezovou desku chladicího a výčepního pultu. Když vidí můj úsměv, dodává: „Znám lidi, kteří si takhle chodí pohladit do garáže svůj luxusní vůz. Já mám svou radost tady.“

Prostor v Nádražní ulici Jakuba Acsaye lákal už před časem, kdy zde pomalu skomírala prodejna EET: „Líbila se nám jeho velikost i přehledné řešení. Vejde se sem skoro dvojnásobek hostů než do Soukenické, a obsluha se zdá jednodušší. S majitelem domu jsme se shodli hned, když vyšlo najevo, že má rád pivo, a belgické zvláště. Navrhli jsme mu obnovit celé poničené průčelí parteru domu, ale ukázalo se, že žádné snímky nebo nákresy původního stavu se nedochovaly. Museli jsme si ho prostě vymyslet, samozřejmě pod přísným dohledem odboru památkové péče. Nicméně musím přiznat, že s ohledem na tehdejší stav domu nám vyšli úředníci vstříci. Nalézt společnou řeč bylo docela snadné. Za odměnu jsme pak dostali ještě jedno překvapení, i když tušené, když se ze sádrokartonu uprostřed prostoru vylouply dva zachovalé kamenné sloupy, které dnes spolu s výčepním pultem dominují celému interiéru.“

### Nejen tradiční pivo a sýr

Větší prostor kuchyně umožnil ještě jedno vylepšení, které uvítali hladoví Češi, zvyklí na rozdíl od Belgičanů k pivu zakousnout i něco vydatnějšího, než jen pár kousků kvalitního sýra s hořčicí. Holandské sýry samozřejmě nesmějí v menu chybět, stejně jako nakládání šneci, ale vedle nich si hosté mohou pochutnat i na domácích delikatesách, jako je pečené koleno, zvěřinová klobása nebo studené vepřové ve vlastní šťávě. Všechny masné dobroty včetně vyhlášeného roastbeefu pro Zlatého draka v Soukenické ulici pocházejí od vyhlášeného řezníka a uzenáře pana Kudrnovského z Tišic. ■

### Top 10 pro milovníky archivních piv:

- Pauwel Kwak:
- Kwak
- Karmeliet Tripel
- Bons Voeux
- Gulden Carolus Cuvée van de Keizer
- St. Bernardus Abt
- Gulden Draak Brewmasters edition
- Buffalo Grand Cru
- Bush Prestige
- Cantillon Grand Cru Bruocsella
- Petrus Cherry Chocolate nitro

