

prostředím po velmi dlouhou dobu v dobře zachovalém příkladu kulturní tradice šlechtění, pěstování a zpracování chmele v Evropě.

Technické znalosti a dovednosti, které se zde vyvinuly a zdokonalily, dobře dokládají chmelnice s charakteristickými drátkami, sušárny a další zařízení související s chmelem, která byla vybudována ve venkovské oblasti. Zpracování zde vypěstovaného chmele mělo určující vliv na město Žatec a jeho Pražské předměstí, kde vznikly velmi specifické typologie průmyslových objektů, vytvořených komunitami spojenými s podnikáním v oblasti zpracování chmele, stejně jako obytné budovy, vzdělávací a církevní instituce a centra občanské vybavenosti, jež jsou potřeba pro podporu tohoto zemědělsko-zpracovatelského systému.

Integrita

Sériová památka zahrnuje všechny prvky nezbytné k vyjádření její výjimečné světové hodnoty. Její hranice dostatečně zajišťují úplné zastoupení celého cyklu pěstování, zpracování a distribuce chmele.

Obě komponenty přispívají k výjimečné světové hodnotě památky jako celku. K nejvýraznějším atributům komponenty 1 patří chmelnice v okolí malých vesnic Stekník a Trnovany. Ty ilustrují pěstování a prvotní zpracování chmele. Ve vesnici Stekník se dochovala typická zděná zástavba kolem centrální návsi a stejnojmenný zámek. Přístup k chmelnicím umožňovala dopravní síť založená na historických cestách, železnici a vodních tocích, která také usnadňovala vývoz chmele. Tato krajina se v průběhu staletí změnila jen málo a její současné využívání odráží její historické využití.

Komponenta 2, historické centrum města Žatce a jeho průmyslové Pražské předměstí, ilustruje další zpracování, certifikaci a distribuci chmele. Toto městské prostředí zahrnuje všechny prvky závěrečných fází industrializovaného „chmelařského cyklu“, stejně jako správní a sociokulturní infrastrukturu, která svědčí o specifických společenských souvislostech produkce chmele v Žatci. Tradiční znalost pěstování a zpracování chmele, která se zde vyvíjela po staletí, lze považovat za atribut nehmotného dědictví. Památka není nadměrně zatěžována nepříznivými vlivy stavebního rozvoje a/nebo zanedbáváním údržby.

Autenticita

Žatec a krajina žateckého chmele jsou autentické z hlediska své polohy a prostředí, forem a konstrukcí, materiálů stavební podstaty a do jisté míry i využití a funkcí. Lokalita,

prostředí a funkce chmelařské venkovské krajiny v komponentě 1 jsou plně zachovány. Poloha chmelnic se nezměnila, stejně jako přítomnost vodních toků a historická síť komunikací. Vesnická sídla, která sloužila jako zázemí pro obhospodařovaná pole, si z velké části zachovala svou podobu. Vysokou míru autenticity vykazuje zastavěné území Stekníku, včetně jednotlivých staveb, zemědělských usedlostí, bývalého panského sídla (zámek Stekník) a velké barokní sýpky, která byla později přestavěna na sušárnu chmele.

Stavby v historickém centru Žatce (komponenta 2) vykazují autentické znaky staršího tradičního způsobu sušení chmele na půdách. Autentická podoba budov je pečlivě kontrolována při všech akcích obnovy a během restaurování. Povětšinou jsou zachovány i mladší chmelařské stavby s jedinečnými funkcemi, soustředěné na malém území Pražského předměstí. Některé z nich již neslouží své původní funkci, avšak stále zůstávají v relativně stejném stavu, autentické z hlediska tvaru i původních materiálů včetně mnoha dochovaných specifických detailů. Předpokládá se, že projdou šetrnou konverzí.

Staletími prověřená špičková kvalita českého chmele

„Nemusíme světu zvláště dokazovat, že chmelařství České náleží již starším dobám. Vědíť to všicci, zvláště i proto, že valná část nynějších hlavních obvodů chmelařských v cizině vypěstovala chmel svůj původně ze sazeček našeho staročeského červeňáku. ... vlast naše, která až do dnes zachovala si pověst vlastní chmelařství, jejíž staročeský červeňák ranný nižádným chmelem jiným překonán nebyl.“¹ Pouze tímto krátkým odstavcem a s odkazem na bohatý informační zdroj, kterým je nominační dokumentace zapsaného statku,² by bylo možné naplnit obsah příspěvku, protože zní jasně. Byť mohou dnešní generaci připadat slova ředitelů zimní hospodářské školy v Rakovníku Jana Tomeše z roku 1891 troufalá, platí dodnes. Období mezi roky 1891 a 2024 pamatuje mnohé významné i neblahé momenty. V současnosti Česká republika není co do výměry světovou jedničkou. Kvalitou a původem pěstovaného českého chmele ale hrdě a s morálním závazkem k předešlým generacím navazuje nejen na zmíněnou dobu. Žatecký poloraný červeňák je s loňskou výměrou 4 047 hektarů nejrozšířenější jemně aromatickou chmelovou odrudou na světě. Když se v tuzemsku vysloví chmel, stále si ještě značná část populace vzpomene na svá studentská léta. Chmel se totiž propsal do jejích vzpomínek nesmazatelným písmem skrze studentské brigády. Fenomén chmelových brigád pak ztělesňuje vůbec první český filmový muzikál s názvem Starci na chmelu.

Původ a historie chmele

Chmel se do Evropy pravděpodobně rozšířil z Číny a roste divoce v celé Evropě, Asii a Severní Americe. Vhodné klimatické podmínky pro pěstování jsou mezi 55. a 35. rovnoběžkou severní šířky a mezi 35. a 55. rovnoběžkou jižní šířky naší planety.

■ Poznámky

1 Jan Tomeš, *Chmel: jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Praha 1891, s. 7–8. V reprintu též Idem, *Chmel: jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Chrastany 2022.

2 *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace*, Žatec 2021. Dostupné v české a anglické verzi z: <https://www.zatec-and-the-landscape-of-saaz-hops.com/cs/stranka/ke-stazeni>, vyhledáno 10. 3. 2024.



1



2

Chmel otáčivý (*Humulus lupulus* L.) je mnohaletou bylinou, u které každoročně odumírají všechny nadzemní orgány před nástupem zimního období a přežívají pouze vyspělé orgány podzemní. Lidé už od pradávna zkoumali účinky a možnosti využití rostlin. Siličnaté pozadí chmele samozřejmě podněcovalo snahu ho co nejvíce poznat. Na chmelových listech si například pochutnávali gurmáni v antickém Římě a ve středověku si prý šlechtici ochucovali mladé

chmelové výhonky solí, pepřem, octem a olejem. Chmel je nejen důležitou technickou plodinou a surovinou pro výrobu piva, ale je také znám pro své léčivé účinky, např. v prevenci proti *Helicobacter pylori* (bakterie způsobující žaludeční vředy) nebo pro menopauzální komfort. Chmele si už v 8. století cenil arabský lékař Mesüe, který ho doporučoval na čištění krve či proti žluté zimnici. V 16. století lékař Tadeáš Hájek z Hájku radil užívat syrovou rostlinnou šťávu, kořen, odvar

Obr. 1. Hlávky Žateckého poloraného červeňáku, odrůdy chmele otáčivého pěstované v Žatecké chmelářské oblasti. Foto: Michal Kovařík, 2022.

Obr. 2. Letecký pohled na tzv. Císařskou cestu a chmelnice Chmelářského institutu s.r.o. Žatec. Pohled od obce Stekník k obci Trnovany a městu Žatec. Foto: LABORATOŘ POSTOLOPRTY s.r.o., 2019.

z listů a nažky chmelové rostliny při různých chorobách. Léčebné účinky chmele tak mohly ulevit pacientovi trpícímu malomocenstvím, jaterními a močovými chorobami a zácpou. Babské rady zase doporučovaly odvar z hlávek chmele na nespavost nebo umístění sušeného chmele do šatních skříní k odpuzování molů.

Chmel je vytrvalá rychle rostoucí pravotočivá rostlina, která na pozemku chmelnice vytrvává dvacet a více let. Pro svůj kulturní růst vyžaduje umělou oporu a dostatek vláhy, kterou čerpá pomocí extrémně bohatého kořenového systému dosahujícího běžně až dvou metrů. Rostlina chmele potřebuje dostatek slunečního svitu. U rostlin odlišujeme podzemní kořenovou část, lidově řečeno babku, a nadzemní část, kterou tvoří lodyha (réva) s postranními větvemi (pazochy) a listy. Réva je v průřezu dutý šestihran a přirozeně se ovíjí kolem vhodné opory, v praxi chmelovodiče. Vegetativní části, které jsou při sklizni rozsekány na malé kousky, se nazývají chmelina. Listy vyrůstají z uzlin (nodů) révy a pazochů. Generativní soustavu tvoří nejprve květenství – osýpka – a z nich u samičích rostlin plodenství – hlávka. Četné lupulinové žláзки vylučují zlatožlutý lupulin (lupulinová zrna). Lupulin obsahuje pivovarsky cenné látky – pryskyřice, silice a polyfenolické látky. S ohledem na danou odrůdu je základním parametrem kvality obsah částí pryskyřic, tzv. alfa hořkých látek. Vyvážený poměr s beta hořkými kyselinami je typický pro jemný žatecký chmel. Chmelové silice obsahují těkavé látky a jsou zodpovědné za vytváření vůně, což je jeden z velmi důležitých ukazatelů jakosti hlávek. Silice obsahují více jak 200 různých látek. Poměry cenných látek jsou ovlivněny odrůdou, stanovištěm a samozřejmě i počasím. Významný vliv má i samotný pěstitel termínem provedeného řezu, kultivací meziřadí, ochranou proti chorobám a škůdcům a tak podobně. Chmel je sice rostlina dvoudomá, ale samci oplodněním způsobují nežádoucí peckovitost hlávek.

Kulturní pěstování chmele ve vztahu k pivovarnictví

Chmelové hlávky dodávají pivu charakteristickou nahořklou chuť, aroma a současně

působí jako konzervační prostředek. Chmel se tak rozhodující měrou podílí na celkovém charakteru piva. Jeho přednosti jsou od středověku všeobecně známé a všemi odborníky celosvětově a bez výhrady uznávané. Vyvážený obsah jednotlivých pryskyřic, polyfenolů, silic a ostatních látek v lupulinovém zrna hlávky utváří unikátní, po staletí utvářené přírodní dílo.

Za chmelové půdy jsou označovány takové, které mají značnou mocnost ornice, odpovídající podíl humusu, dobrou vodní i vzdušnou kapacitu, nízkou hladinu podzemní vody a vhodné mechanické a chemické složení. Pěstování chmele generuje i mnoho mimoprodukčních funkcí, jakými jsou podpora biodiverzity, stabilizace klimatu či minimalizace eroze. Vzrostlý porost vysoké konstrukce se stává refugiem pro místní faunu nebo poskytuje úkryt pro zvěř. Z pohledu klimatu chmelová biomasa tlumí skleníkový efekt, neboť pohlcuje energii slunečního záření a půdu svým stínem zakrývá.

Žatecký poloraný červeňák je odrůda nejvíce spojená se žateckým chmelem. Z hlediska pivovarnického je na světovém trhu uznáván jako produkt nejvyšší kvality. Dává pivu pravé jemné chmelové aroma bez vedlejších vůní a příjemnou hořkost. Charakteristické je pro něj jemné vřeténko. Obsah alfa a beta kyselin je vyrovnaný. S ohledem na vývoj počasí v daném roce se obsah alfy pohybuje v průměrném rozmezí 1,5–5,5 %. Dalším charakteristickým znakem je přítomnost velkého množství β -farnesenu (14–20 % rel.), který lze u jiných chmelů nalézt jen v minimálním množství, a naopak nízký obsah myrcenu. Celkový charakter vůně je dán vzájemným poměrem všech jednotlivých složek chmelových silic.

V minulosti docházelo k rozšíření žateckého chmele i na jiná pěstitelská území. V případě jemně aromatických odrůd, tzv. červeňáků, je genetická skupina žateckého červeňáku považována za nejstarší a vznikla ze Staročeského, Starožateckého a Staroúštěckého červeňáku. Z původních krajových odrůd žateckého chmele pak pochází mnoho šlechtěných odrůd kategorie červeňáků v téměř celé Evropě. V Německu je to například odrůda *Tettnanger*, *Spalter* a *Hersbrucker*. Velký počet odrůd z genetické skupiny žateckého chmele vznikl v tehdejším SSSR dovezením na Ukrajinu. Vznikla tak odrůda *Žitomir*, dále pak *Rogatýnský poloraný červeňák*, *Ivanovický* apod. V Polsku vznikl ze žateckého chmele chmel *Opolski* a následně odrůdy *Lubelskij* a *Nadwislanskij*. V rámci konkurenční obchodní strategie je snaha tyto odrůdy srovnávat se žateckým chmelem. Jeho výjimečnost dokládají záznamy o průměrných cenách chmelů

Obr. 3. Hlávky ukrývají pivovarsky cenné látky ve žlutém prášku – lupulinu. Foto: Michal Kovařík, 2019.

z konce 19. století, kdy byl žatecký chmel na prvních příchách statistik před chmelem ze Špaltu, Wolnzachu, Hersbruckeru, Tettnangu (Württemberg), Bádenska nebo Alsaska. Jan Tomeš k tomu v roce 1889 uvedl: „Opět to nový důkaz, že chmel z obvodu staročeského ranného červeňáku největších a nepřekonaných cen dosáhl.“³ Leopold M. Zeithammer o rok později Tomešovu větu potvrdil slovy: „Nejchvalnější pověstí požívá ovšem chmel žatecký, který již ve 14. století do obchodu přicházel.“⁴ Pokusy o pěstování žateckého chmele mimo původní území jsou známy nejen v Evropě, jak je výše popsáno, ale také v Asii, USA, Austrálii apod. Žádná z takových odrůd, jejichž následné šlechtění (selekcí nebo křížením) bylo postaveno na dovezeném původním krajovém žateckém chmelu, logicky nemůže dosahovat stejné kvality pivovarsky cenných látek, protože se vždy bude lišit vlivy daného území.

K historii pěstování chmele v českých zemích

Český chmel má velmi bohatou historii, která by sama jistě naplnila i několik vydání časopisu. Přesto je vhodné zmínit některé velmi důležité momenty, které dokládají významné postavení v průběhu několika stovek let.

Německá literatura z počátku 20. století uvádí, že němečtí sládci používali v 10. a 11. století chmel především z Čech. Na rozdíl od jiných evropských oblastí, kde se chmel pěstoval pro vlastní, lokální potřebu, začali středověcí žatečtí měšťané a venkované chmel pěstovat ve větších objemech za účelem prodeje do vzdálených regionů. Podle písemných záznamů se běžně český chmel pro svoji kvalitu vyvážel mimo Bavorsko do měst při Baltském moři nebo Terstu. Rozvoj klášterních a měšťanských pivovarů ve střední Evropě ve 12. a 13. století vyvolal na trhu obrovskou poptávku po chmelu, a proto se v roce 1306 setkáváme v českých písemných pramenech se slovem „chmelnice“.

Dobu Karla IV. je možno v historii českého chmelařství považovat za období rozkvětu nejen v pěstování chmele, ale i v obchodu chmelem. Český král a římský císař Karel IV. podporoval na českém území zakládání chmelnic, zvláště pak kvůli cennému finančnímu přínosu plynoucímu z vývozu chmele do královské pokladny, a reguloval vývoz českých odrůd chmele do ciziny. Velmožové českých zemí přiměli Karla IV. k vydání zákazu vývozu chmelných sádí pod trestem smrti. Obchod chmelem ze Žatce a žatecké oblasti dosahoval od 14. století i do míst



3

hodně vzdálených. Český obchod s cizozemskými nebo přímořskými, hanzovními městy využíval zaběhlých obchodních spojení a obchodních cest. V Hamburku vznikl největší středověký trh se chmelem, zvaný Forum Humuli. Na tento trh se dovážel český chmel po Labi.

Vznik a rozvoj měst obecně znamenal novou etapu v rozvoji českého chmelařství. Rozmach městského pivovarnictví způsobil velkou spotřebu chmele, což v místech s příhodnými podmínkami vedlo k zakládání dalších chmelnic. Vlivem zvýšených požadavků na kvalitu surovin, zejména chmele, se zlepšovala kvalita piva. O výnosnosti pěstování a obchodu chmelem svědčí řada pramenů přímo ze Žatce,⁵ kde chmelnice náležela téměř ke každému měšťanskému domu

■ Poznámky

3 Jan Tomeš, *Stav chmelařství v Německu jižním*, Rakovník 1889, s. 7. Dostupné také z: <https://dk.uzei.cz/uuid/uuid:f69670bc-e23f-11e6-9c2b-001999480be2>, vyhledáno 2. 5. 2024.

4 Leopold Zeithammer, *Chmel a jeho pěstování*, Praha 1890, s. 18. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:058c07a0-9a25-11e7-a093-005056825209>, vyhledáno 2. 5. 2024.

5 *Žatec a krajina žateckého chmele: nominační dokumentace*, Žatec 2021. Dostupné v české a anglické verzi z: <https://www.zatec-and-the-landscape-of-saaz-hops.com/cs/stranka/ke-stazeni>, vyhledáno 10. 3. 2024.



4

a sušení chmele probíhalo (a to až do počátku 19. století) na speciálně upravených půdách domů. Dodnes je střešní krajina města utvářena řadou větracích otvorů, tzv. volských ok.

Od 15. století konšelé určovali zralost chmele a chránili jej před falšováním a mícháním s cizím hrubým chmelem. Ověřovali jeho původ městskými nebo speciálními pečetěmi a zavazovali se za jeho kvalitu písemným dokladem. Pozornost byla věnována rovněž samotnému pěstování chmele. Jednu z nejstarších instrukcí o jeho pěstování napsal žatecký měšťan a pedagog Mikuláš Černobýl (1495–1556) před rokem 1540. Zmínky o žateckém chmelu i pivu najdeme v dílech významného českého vědce Tadeáše Hájka z Hájku.⁶ Ten ve svém slavném překladu Matthioliho *Herbáře* vydaném v Praze roku 1562 popsal v doplňcích český chmel a jeho způsoby pěstování. Jak vypadaly chmelnice v okolí města na počátku 17. století, dokládá veduta Jana Willenberga z roku 1602. Z druhé poloviny 16. století pochází důležitý dokument, kterým je cechovní řád pro Žatec, tehdy společný ještě pro vinaře i chmelaře.

Pobělohorská doba a následující válečné období se negativně promítly i do stavu chmelářství. Pozvolný vzestup pěstování chmele dokládá významný dokument rakouské monarchie, jakým je tzv. Berní rula, který obsahuje údaj o výměře chmelnic kolem roku 1654 v Žatci. Další zdroje uvádějí, že Čechy v pobělohorské době vyrábějí nejušlechtlejší chmel a kraj žatecký je tím zvláště proslulý. Ve velkém

množství se vyvážel do Falce, Voithlandska, Lužice, Bavor, Míšně i do Hamburku. Důvodem byl fakt, že český chmel je příjemně kořeněný a dodává pivům trvanlivosti.

V průběhu 18. století se pěstování chmele stabilizovalo, začaly se rozvíjet technologie pro pěstování a péči o rostlinu, např. zcela specifické nářadí, tzv. žatecký percák, který napomohl efektivitě obdělávání chmelnic a zvýšení výnosu chmele.

„V tom je jednomyslnost, že Čechy mají nejlepší chmel,“ uvedl v roce 1759 bavorský univerzitní profesor Johannes Heumann. Toho si byla vědoma i Marie Terezie, která jako ochranu proti padělání chmele vydala v roce 1769 patent o úředním pečetění chmele a vydávání listin zaručujících původ jedinečného chmele. Kvalitu žateckého chmele tak chránily další různé právní předpisy, které zakazovaly vývoz rozmnožovacího materiálu a pančování chmele. Chmel určený na vývoz musel být opatřen úřední pečeti. První známé osvědčení bylo vydáno v roce 1774 a v roce 1796 byl zřízen rejstřík, do něhož se zaznamenávala veškerá vydaná osvědčení pro žatecký chmel, jména prodávajících i kupujících, množství a cílová místa určení.

Začátkem 19. století byl obchod chmelem v rukou značného počtu obchodníků českých i cizozemských. V roce 1827 došlo k vynálezu pluhu s válcovitou radlicí, ruchadla bratranců Veverkových, podle kterého byly konstruovány pluh, které půdu již obracely a mohly být nasazeny i do těžkých půd a hluboko je rigolovat.

Obr. 4. Česáři na tyčkové chmelnici, Žatecko, počátek 20. století. Zdroj: Muzeum chmelářství Žatec.

Roku 1833 byl založen spolek pěstitelů chmele v Žatci. V přízemí radnice vznikla jakási první známková chmele, kde byly plombovány pytle s chmelem a k nim vystavovány ověřovací listiny. Do roku 1843 se chmel nevážil, ale měřil podle jednotek zvaných „strych“ nebo též „korec“.

Důležitým mezníkem pro budoucí rozvoj českého chmelářství bylo v roce 1848 úplné zrušení roboty. Dosavadní poddaní se stali právoplatnými občany a vlastníky půdy a na své půdě měli možnost pěstovat chmel. Tato změna významně motivovala nové pěstitele. Podíl tzv. vesnických chmelnic v Žateckém kraji postupně vzrůstal a v 60. letech 19. století dosáhl 80 % plochy všech chmelnic v českých zemích. Zrušení robotní povinnosti vedlo, mimo jiné, při sklizni chmele k zásadní změně hodnocení pracovního výkonu z „časového“ na „úkolový“. Důsledkem toho bylo zavádění speciálních kovových chmelových známek k evidenci odvedené práce. Navíc se ve chmelářských oblastech přecházelo od tyčovek k drátěným chmelnicovým konstrukcím. Přechod byl pozvolný. Od 90. let 19. století byla v českých chmelářských oblastech již plošně využívána žatecká drátěnka a v krátké době se rozšířila s některými obměnami i v zahraničí. V současnosti se využívají místo drátů ocelová lana.

V roce 1842 započal úspěšný rozkvět vaření piva plzeňského typu, jak jinak než s využitím žateckého chmele, což významně přispělo k jeho renomé. Badatel a historik Vojtěch Pojar v rámci svého výzkumu doložil, že vzestup českého chmelářství, na úkor německého a belgického, se projevil zvláště na počátku 20. století. Český chmel měl totiž vedle své kvality ještě jednu podstatnou výhodu. Byl mimořádně vhodný pro výrobu spodně kvašeného piva, především ležáku plzeňského typu. V roce 1884 se u nás již 99 % piva vyrobilo právě procesem spodního kvašení. V Německu tento proces proběhl s jistým zpožděním až před 1. světovou válkou. Změna pivovarské techniky tak z Čech v době po přelomu století učinila, co se výměry chmele

■ Poznámky

6 Gabriela Basařová, Přínos Tadeáše Hájka z Hájku českému a světovému pivovarnictví, in: *Tadeáš Hájek z Hájku. Práce z dějin techniky a přírodních věd. Svazek 1*, Praha 2000, s. 79–92.

Obr. 5. Ruční česání v drátěnce, 60. léta 20. století. Zdroj: Muzeum chmelařství Žatec.

týče, čtvrté největší centrum světového chmelařství.⁷ Více než 70 % světového výstupu piva (téměř 1,5 mld. hl) v současnosti představuje pivo spodního kvašení plzeňského typu v různých regionálních specifikacích.

V obchodě chmelem nastala citelná změna v souvislosti s postupným zaváděním železnice.⁸ Rovněž zavedení telefonu a telegrafu umožňovalo lepší a rychlejší informovanost. Postupně se přešlo od původně podomního způsobu obchodu k obchodu ryze kapitalistickému, převzatému z obchodní zvyklosti bavorské obchodní komory. Tím se počet místních obchodníků snížil a obchod se dostával do rukou stále užšího kruhu obchodníků-exportérů.

V roce 1860 byl zřízen „Žatecký chmelný trh“, který ve městě působil až do roku 1879. V roce 1861 koupil Chmelařský spolek původně pronajatou starou sladovnu a upravil ji pro potřeby tržnice. Od 60. let 19. století docházelo k výraznému nárůstu ploch chmelnic, zvláště na venkově, a město Žatec upevňovalo své postavení především hlavního producenta chmele v regionu a posílilo své mimořádné postavení evropského obchodního centra s chmelem. V objemech obchodu s chmelem byl Žatec sice postupně dostižen chmelařským trhem v bavorském Norimberku, ale tuto konkurenci překonal prvotřídní jakostí svého chmele. Právě jménem „žatecký chmel“ se začal označovat a ověřovat chmel z celého kraje, který byl v obchodě vysoce žádanou komoditou.

Když byla roku 1884 založena Známkovna chmele města Žatce, která měla být též plodinou burzou, slibovala si od toho většina pěstitelů zlepšení poměrů ve chmelařství. Hlavním úkolem známkovny bylo ověřovat jako „žatecký chmel“ pouze chmel vypěstovaný v jejím obvodu. Chmel se ověřoval a hodnotil za účasti pěstitelů i obchodníků.

Mimo evropský kontinent se žatecký chmel začal již v 19. století vyvážet do Severní Ameriky. V roce 1901 přišla první objednávka a byl zahájen vývoz chmele do Japonska.

Česání na počátku 20. století stále probíhalo důsledně přímo na chmelnicích. Současně s nárůstem ploch chmelnic stoupala potřeba zvýšit počet česáčů chmele. Zemědělský historik Zdeněk Tempír uvedl, že v letech před 1. světovou válkou bylo na Žatecku zapotřebí při sklizni chmele 60–140 tisíc sezónních pracovníků-česáčů. Atmosféru chmelových sklizní před 1. světovou válkou poutavě popisuje spiso-



5

vatel Egon Ervín Kisch v reportáži z roku 1910 „Na chmel na Žatecko“.⁹ Z období první poloviny 20. století se dochovala i řada fotografií s tématem sklizně. V této době se rychle rozšířilo sušení chmele ve vytápěných sušárnách, které prošly rozsáhlým vývojem. Taková modernizace probíhala i ve skladech a balírnách chmele v Žatci, kde byly přistavovány a vestavovány komory k šíření chmele.

Roku 1907 byla v Čechách evidována dosud vůbec největší výměra chmelnic, 17 280 hektarů. V témže roce byl vydán první provenienční zákon, vymezující pěstitelské obce, polohy, oblasti a stanovující podmínky známkování chmele. Žatecká oblast se podle prováděcího nařízení dělila na tři skupiny, na tzv. chmel městský, okresní a krajský. Do skupiny „městského chmele“ pa-

třilo pouze město Žatec. Toto rozdělení bylo již v roce 1910 novelizováno a skupina městského chmele byla odstraněna.

Ministerstvo zemědělství v rámci vybudování státního zemědělského výzkumu zřídilo v Deštnici roku 1925 Státní pokusnou zemědělskou

■ Poznámky

7 Vojtěch Pojar, *Zelené zlato: kartelizace chmelařství v českých zemích, 1890–1938*, Praha 2017, s. 66–67.

8 K tomu v tomto čísle viz také Eva Dvořáková – Alena Borovcová, *Buštěhradská dráha a její přínos pro rozvoj Žatecka*, s. 43–55.

9 Egon Ervín Kisch, *Pražská dobrodružství*, Praha 1968, s. 102–119.



6

stanici, od roku 1936 vedenou jako Výzkumná stanice chmelařská. Zde začal od roku 1927 významný šlechtitel Karel Osvald (1899–1948) zušlechťovat původní krajové odrůdy českého chmele.

Pěstitelé postupně přicházeli na to, že sdílet některé informace jim přináší výhody. Důležitou roli sehrály Český chmelařský spolek pro Království české, následně pak republiky Československé, nebo Český a německý odbor Jednoty chmelařské v Žatci, které se svojí činností soustředily na přípravu zákona o povinném známkování chmele. Tím nejdůležitějším podnětem pro sdružení se byla nedobrá situace s odbytem chmele na světovém trhu, umocněná nepřesnou statistikou, rozdílnou celní politikou jednotlivých států a roztržstými zájmy skupin podílejících se na výrobě, zpracování, skladování a obchodu chmelem. Mezi jednotlivými hráči na trhu logicky panovala nedůvěra. Jednota chmelařská v Žatci se už v roce 1911 rozhodla svolat první mezinárodní konferenci pěstitelů chmele s cílem vytvoření pevné organizace pěstitelů v podobě tzv. Ústředny chmelařských korporací střední Evropy (Ústředna) s výhledem na rozšíření o další produkční oblasti, včetně zámořských. Členové přípravného výboru odsouhlasili, že sídlem této mezinárodní pěstitelské organizace bude město Žatec. Závěry této konference podnítily dění ve chmelařství v celé Evropě.

Na myšlenku Ústředny navázala Středoevropská chmelařská kancelář. Její činnost byla rozvíjena téměř až do 2. světové války. Na její působnost v poválečném období navázalo Ev-

ropské sdružení pěstitelů chmele, Evropské komité pro pěstování chmele, následně novodobé Mezinárodní sdružení pěstitelů chmele (IHGC).¹⁰ IHGC je jedinou a velmi respektovanou světovou chmelařskou organizací dodnes. Vydává pravidelnou statistiku, členské země diskutují o trhu chmelem (Ekonomická komise), je aktivní v oblasti vědy a výzkumu chmele (Vědecko-technická komise), diskutuje harmonizační otázky zejména v oblasti přípravků na ochranu chmele a limitů reziduí prostřednictvím Komise pro harmonizaci. Zástupci českých pěstitelů chmele jsou v podstatě po celou dobu ve sdružení aktivní.

Po kratším období konsolidace v poválečném období došlo v letech 1923–1929 ke krátké konjunktuře a rozšíření ploch chmelnic. Plocha chmelnic se vyšplhala v roce 1929 na 17 264 ha. Zatímco ceny chmele kulminovaly v roce 1924, vlivem rostoucí produkce začaly klesat. Prodejní cena chmele v roce 1928 nepokryla náklady na jeho česání a sušení. Pak dále vlivem celosvětové nadprodukce došlo k výraznému poklesu zájmu o chmel a posléze v důsledku světové hospodářské krize v letech 1929–1933 ke katastrofálnímu propadu cen chmele hluboko pod výrobní náklady. Nastalo zhroucení cen. Krize v českém zemědělství se nejvíce projevila právě na chmelařství, převážně závislém na odbytu na zahraničním trhu. Na negativním stavu se částečně podepsal i zákon o prohibici zavedený ve Spojených státech amerických. Dopad hospodářské krize na české chmelařství byl proto drastický.

Obř. 6. Stekník, traktor se strhávačem na chmelnici odváží stržené révy na česačku, kde je chmel strojově očesan, usušen a slisován do hranolů. Foto: Václav Mach, 2019.

Již ve druhé polovině 20. let 20. století došlo k přípravě výstavby nové známkovny chmele v Žatci. Další pokrok v terénu nastal v době, kdy byly pro nové drátěnkové chmelnice vyvíjeny speciální radlice pro orbu. Od 20. let byly zavedeny postřikovací stroje proti škůdcům, nejprve potažní, později i motorové. Kromě inovací v sušení chmele docházelo i k rychlému zlepšování technické a energetické vybavenosti zemědělských hospodářství.

Zákon o povinném známkování chmele a úpravě a rozsahu jeho pěstování, přijatý v Československu v roce 1934,¹¹ vyplynul z potřeby předcházet výrobním a odbytovým krizím a ze snahy podpořit české chmelařství a zpřesnit chmelařské oblasti.

Po mnichovské dohodě až do roku 1945 poklesla plocha chmelnic v žatecké oblasti o téměř čtvrtinu. Přesto i toto těžké období přineslo pro české chmelařství některé zásadní momenty, které ovlivňovaly jeho vývoj i dlouho poté. S přesahem do současnosti například položením základů výzkumu. Úsilí českého šlechtitele doc. Dr. Karla Osvalda v soustavném zušlechťování chmele výběrem klonů z nejkvalitnějších populací krajových odrůd z českých chmelařských oblastí vyústilo k přihláškám klonů Žateckého poloraného červeňáku k uznávacímu řízení v roce 1945. Klony byly zapsány do Rejstříku povolených odrůd v květnu 1952, čtyři roky po jeho smrti.

Po válce se významně změnila organizace pěstování chmele. Už v roce 1943 byl v Žatci prvně testován česací stroj na chmel a zhruba od 70. let 20. století ruční česání chmele téměř úplně vymizelo. Vývoj česacích strojů v tuzemsku pokračuje dodnes.

V roce 1952 byl založen Výkupní sklad chmele n. p., v roce 1954 Stanice pro pěstování chmele a v roce 1958 Výkupní podnik chmele. V roce 1960 byl založen národní podnik Chmelařství, který prošel několika reorganizacemi. V 70. letech 20. století došlo k další změně

■ Poznámky

10 Oficiální webové stránky organizace The International Hop Growers' Convention (IHGC), dostupné z: <https://www.ihgc.org/>, vyhledáno 11. 3. 2024.

11 Zákon č. 89/1934 Sb., o povinném známkování chmele a úpravě rozsahu pěstování chmele.



7

Obr. 7. Označené pěstitelské balení (hranolý) s usušeným a sli-sovaným chmelem připravené k převozu do chlazených skladů ke zpracování. Foto: Michal Kovářik, 2019.

Obr. 8. Zpracovaný chmel do granulí typu 90. Usušené chme-lové hlávky jsou očištěny od příměsí. Homogenizovaný chmel je rozemlat a granulován. Granule jsou baleny do alu-sáčků, ze kterých je pomocí inertních plynů vytlačen vzduch. Foto: Michal Kovářik, 2019.

v technologii a byl zahájen provoz první linky na výrobu granulovaného chmele.

Na začátku 90. let došlo změnou režimu ke vzniku nových chmelařských organizací. V roce 1990 vzniklo Družstvo pro pěstování, zpracování a prodej chmele. O dva roky později bylo Družstvo nahrazeno Zájmovým sdružením podnikatelů chmele v Žatci. Usnesením členské schůze Zájmového sdružení vzniklo CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec. V téže roce došlo k reorganizaci šlechtitelského výzkumu a sdružením byl založen Chmelařský institut s. r. o., Žatec jako nástupnická organizace Výzkumného ústavu chmelařského v Žatci. V roce 2000 se nástupnickou organizací Zájmového sdružení podnikatelů chmele v Žatci stal Svaz pěstitelů chmele České republiky.

Výměra chmelnic koncem 90. let 20. století poprvé výrazně poklesla poté, co docházelo ke změnám majetkové struktury objektů a výrobních podniků, obchodních vztahů a kdy došlo ke zrušení odběrů na značné množství produkce ze strany amerického pivovaru. Důvodem bylo, že český stát se nedohodl s pivovarem na převedení



8

známky „Bud“. Pro tak velké množství produkce nebylo možné najít okamžitě odbytiště. Výměra chmelnic v tuzemsku poklesla o 20 % plochy v roce 1996 a v roce 1998 o dalších 24 %. Vedle zmíněných změn docházelo k růstu cen vstupů. Svůj vliv mělo silné konkurenční prostředí, trendy a nové technologie v pivovarství, a také krizová období s nadprodukcí na trhu.

Od roku 1997 platí v České republice zákon na ochranu chmele, který nahradil starší zákon z roku 1957. Zákon č. 97/1996 Sb., o ochraně chmele, upravuje povinnosti v otázce evidence chmelnic, označování, ověřování a uvádění chmele do oběhu. Původ a kvalita českého chmele jsou tedy v současnosti prostřednictvím certifikace garantovány státem (ÚKZÚZ), což je soudobý světový unikát.

Další významnou změnou byl v roce 2004 vstup České republiky do Evropské unie, kdy se otevřel volný trh, volný pohyb osob, vstoupil sem zahraniční kapitál, ještě více vzrostly náklady a cena práce, a české zemědělství se stalo součástí společné zemědělské dotační politiky EU včetně legislativních požadavků.

Od milénia plocha chmelnic v podstatě pouze klesala, a to až do roku 2013 na 4 319 ha. Následně došlo k oživení trhu. V České republice v poslední době vznikly stovky minipivovarů, což podpořilo růst poptávky po kvalitním českém chmelu.

Socioekonomický význam českého chmelařství

Rostlina i v současnosti vyžaduje poctivou ruční práci (především na jaře) a celoroční péči.

Žatecké chmelařství bylo jedním z hlavních zdrojů obživy a peněžních příjmů místního obyvatelstva (jak dokládá např. Berní rula pro Žatecký kraj ze 17. století). Peněžní příjmy měšťanů a poddaných ovlivňovaly podstatnou měrou jejich celkové hospodářské a sociální postavení, a tím urychlovaly proces sociální diferenciacce venkovského prostředí v období 18. a 19. století. V tomto období zlidovělo pro žatecký chmel označení „zelené zlato“. Obchodování chmelem formovalo vztahy mezi Čechy, Němci a Židy, a to zejména v meziválečném období, což mělo za následek utváření spolků chránících a podporujících žatecký chmel.

Před téměř sto čtyřiceti lety se v literatuře uvádělo, že s pěstováním chmele je u nás úzce spojen blahobyt značné části naší vlasti, s dodatkem, že ho musíme úzkostlivě střežit, uhájít a pokud možno ještě rozšířit.

Pěstování a následné zpracování chmele se promítá do bilance agrárního zahraničního obchodu, a tím posiluje hrubý domácí produkt země. Český chmel je stále silně exportním artiklem. Podle statistik Českého statistického úřadu putuje 60–80 % ve zpracované formě (lisovaný nebo granulovaný chmel) do desítek zemí světa, nejčastěji do Číny, Japonska, Německa (odkud je z velké části opět exportován do dalších zemí). Každoročně obor vykazuje kladné saldo zahraničního obchodu chmelem a vývoz v hodnotě zhruba 1–1,5 mld. Kč.

Jedinečná kvalita žateckého chmele, i přes mnohdy nejistou rentabilitu úrody vlivem počasí, ovlivňuje životní úroveň nejen pěstitelů, ale

i běžné společnosti, má význam národohospodářský, podporuje zaměstnanost, rozvíjí kulturní a sociální život a v neposlední řadě utváří krajinu Žatecka a dalších regionů. Ve sklizňovém období se koná v tuzemsku velmi významná Žatecká Dočesná, která je vůbec největší akcí v Evropě spojenou s oslavami sklizně chmele a na kterou přijíždějí i lidé ze zahraničí. Důležitá je rovněž mladší jarní slavnost Chmelfest, kterou organizuje Chmelobrana. Tato občanská společnost vznikla z nadšenců a rodáků Žatce, aby ochraňovala a propagovala žatecký chmel a chmelařské kulturní dědictví.

Žatecká chmelařská oblast je v současnosti nejvýznamnější produkční oblastí chmele v České republice. Z celkových 4 860 ha sklizňové plochy chmelnic v České republice evidovaných ÚKZÚZ v roce 2023 se 3 744 hektarů nacházelo právě zde. Dalšími oblastmi pěstování chmele v České republice je Úštěcko (500 hektarů) a Tršicko na Moravě (616 hektarů). Žateckou chmelařskou oblast tvoří nepravidelný pás mezi městy Rakovník na jihu a Žatec a Podbořany na severu a zhruba uprostřed je proložena vrchovinou Džbán. Ze západní strany je ohraničena sopečnými vrchy Doupovských hor a ze severní strany terénními vyvýšeninami široké nivy meandrující řeky Ohře.

Žatecká chmelařská oblast je pojmem podloženým platnou legislativou České republiky. Žatecký chmel je chráněn evropskou legislativou. Pouze chmel vypěstovaný ve přesně vymezených katastrech a v daných parametrech smí užívat Chráněné označení původu „Žatecký chmel“ (CHOP). Oficiální zápis do rejstříku zeměpisných označení se uskutečnil v květnu roku 2007, tj. pouhé tři roky po vstupu České republiky do EU. Chráněné označení původu bylo doposud součástí prakticky všech bilaterálních jednání EU s třetími zeměmi. „Žatecký chmel“ je ženevským aktem, mezinárodními úmluvami o volném obchodu a dalšími dohodami chráněn v celé řadě zemí světa.

V roce 2023 byla v tuzemsku prostřednictvím Úřadu průmyslového vlastnictví zapsána ochranná známka Český chmel. Zápisem v rejstříku Úřadu Evropské unie pro duševní vlastnictví je tato známka chráněna v EU i v dalších vybraných třetích zemích.

Jan Tomeš ve svých textech také napsal: „...jest to ovšem osudem všech, kteří odkazují se na starou slávu a pověst zděděnou, že zůstávají konservativní vůči pokroku domnívající se, že co bylo výborným v dobách dřívějších, zůstane výborným i nyní.“¹² Z nikdy nespící konkurence v dnešním globalizovaném tržním prostředí je jasné, že přílišný konzervatismus nebude mít na



9

Obr. 9. Vyjádření ochranné známky pro Český chmel zapsané Úřadem průmyslového vlastnictví v roce 2023. Zdroj: <https://isdu.upv.gov.cz/webapp!resdb.oza.frm>, vyhledáno 1. 4. 2024

růzích ustláno, přestože máme takzvaně „eso v rukávu“, tedy pěstujeme nejvyšší kvalitu a světově jedinečný chmel, pro který k nám jezdí pivovary z celého světa. K věhlasu a rozvoji žateckého chmele pěstovaného v tuzemsku nepochybně přispívá výzkumná základna v podobě Chmelařského institutu s. r. o. v Žatci, kterou mají ve svých rukách pěstitelé chmele.

V oblasti propagace Ministerstvo zemědělství ve spolupráci se Svazem pěstitelů chmele České republiky každoročně vydává jedinečnou mezinárodní publikaci *Český chmel / Czech hops*,¹³ která populárním způsobem v češtině a angličtině přibližuje zajímavosti z chmelařského roku. Za dvě desetiletí let se publikace stala žádaným a stálým nástrojem pro informovanost o českém chmelu v tuzemsku i zahraničí. Propagačních akcí v tuzemsku i zahraničí je celá řada. Směřované jsou nejen k odběratelům, tedy pivovarům, ale i na spotřebitele.

Pro upevňování prestiže tuzemského chmele bylo důležité i nedávné pořádání mezinárodního chmelařského kongresu. Na území České republiky / Československa se kongres konal již šestkrát, což svědčí o nezastupitelném místě ve světovém pěstování chmele. Poslední, 58. mezinárodní kongres, který byl z důvodů pandemických opatření proti covid-19 přesunut o rok na léto 2022, se uskutečnil v Žatci a Praze. Pořádání 58. kongresu IHGC bylo uznáním významu českého chmelařství ve světě. Na kongres přicestovalo více jak 200 osob z 11 chmelařských zemí světa se zájmem seznámit se s českými zvláštnostmi a novinkami při pěstování a zpracování chmele. Při výjezdu účastníků do Žatce a krajiny žateckého chmele byla tématem

také nominace na Seznam světového dědictví UNESCO. Mezinárodní sdružení pěstitelů chmele podpořilo úsilí města o zápis dopisem v roce 2019. Žatec a krajina žateckého chmele je tedy vůbec první krajinou spojenou se chmelem, která dosáhla takto prestižního statusu.

Závěrem si dovoluji ještě jeden exkurs do minulosti s přesahem do dnešních dnů, a to citací z dopisu Konzulátu Československé republiky v Singapuru Ministerstvu zahraničních věcí ČSR o vývozu československého piva do Singapur: „Získala-li kvalita nějakého čsl. výrobku světového uznání a existuje-li nějaký produkt, jehož věhlas je staletou tradicí nerozlučně spjat s českou zemí – jest to pivo. Není prostě jiného výrobku, který by byl tak typický československým, tak historicky proslaveným a lidsky tak blízkým nejširším vrstvám obyvatelstva kteréhokoliv národnosti – jako Plzeňské pivo. Kde selhávají zeměpisné znalosti o poloze naší republiky, kde nevědomost jest tak velká, že nepomáhají ani jména jako Karlsbad, Masaryk, Praha, tam většinou ještě lze s úspěchem operovat slovem Pilsener. Plzeňské pivo se prostě stalo rázítkem naší republiky a propagačním prostředkem, jehož význam po stránce národohospodářské a státně-prestižní jest nedocenitelným.“¹⁴ Myslím, že to ve značné míře platí dodnes a že by se na mne tehdejší korespondent na konzulátu nezlobil, kdybych mu citaci doplnil o „Pilsener a žatecký chmel“. Tyto dva produkty jsou tak úzce spojené, že jeden bez druhého by nemohl existovat.

Ing. Michal KOVAŘÍK
mk09@seznam.cz

■ Poznámky

12 Tomeš 1891 (pozn. 1), s. 8–9.

13 Archiv ročenky s plně dostupnými texty dostupný od r. 2006 z: <https://eagri.cz/public/portal/mze/publikace/cesky-chmel?offset=10>; dále též od r. 2012 z: <http://www.cz hops.cz/index.php?option=comcontent&view=article&id=165&Itemid=125&lang=cs>, vyhledáno 11. 3. 2024.

14 Dopis ze dne 29. 5. 1935. Cit. z dopisu Konzulátu Československé republiky v Singapuru Ministerstvu zahraničních věcí ČSR o vývozu československého piva do Singapur, 29. 5. 1935. Archiv Ministerstva zahraničních věcí. Dostupné také online z: <https://www.prazdrojvisit.cz/de/vystava-prazdroj-pred-100-lety-a-dnes/>, vyhledáno 2. 5. 2024.