

PROFIT

INŠPIRUJTE SA

QR kód útočí na trh

Ponúka obchodníkom
obrovské možnosti

Záľuba ako profesia

Omámla ho vôňa
železnice a histórie



Drahé úspory

Firmy posudzujú návratnosť technológií.
Nie vždy to prinesie okamžitý efekt



ISSN 1335-4620
9 771335 462009

10. októbra 2018, cena 1,99 € | 10
www.eprofit.sk

VYRÁSTLI NA KULTE

DOMÁCEJ PÁLENKY

Ked' pred ôsmimi rokmi maďarská vláda povolila domáce destilovanie alkoholu, dvaja podnikatelia z Budapešti vycítili príležitosť. Nie v obchode s pálenkou, ale s informáciami o nej a neskôr s vlastnými destilačnými prístrojmi.

TEXT - KLAUDIA LÁSZOOVÁ

Najskôr bol rozsiahly informačný internetový portál. V septembri 2010 vstúpil v Maďarsku do platnosti zákon, ktorý povoľuje domáce destilovanie alkoholu, ale už v júli sa záujemcovia cez Palinkafozes.com mohli dozvedieť všetko o tom, ako doma robiť kvalitnú pálenku a na čo ich vlastne nové pravidlá oprávňujú. Ale László Magyar a Ferenc Szabó z Budapešti nevytvorili iba webovú stránku nabitú informáciami pre tých, čo sa o domácu výrobu alkoholu zaujímajú.

**PRVÝ DESTILAČNÝ
PRÍSTROJ VLASTNEJ
VÝROBY PÁLINKA
MESTER UVIEDLI NA TRH
V ROKU 2013**

Prispeli aj ku kultu kvalitnej pálenky, ktorá v Maďarsku nebola nová. Už vtedy bola pálinka hungarikom, chráneným označením pôvodu v EÚ. Pomenovanie, ktoré sa od slova slovanského pôvodu líši jediným písmenom i, predstavuje odrodový ovocný destilát vyrobený bez cukru iba z domáčich, maďarských surovín – a je zárukou kvality. „Chceli sme širokú verejnosť oboznamovať s tým, na čom sa zakladá kvalitná pálenka. Neskôr sme našu



FOTO: PALINKAFOZES.COM



FOTO: NORBERT GROSZ



FOTO: NORBERT GROSZ

SLOVENSKÝ ZÁKON O DOMÁCEJ VÝROBE DESTILÁTOV

» Zákon z dielne strany Most-Híd umožňuje ľuďom starším ako 18 rokov súkromne vyrábať destiláty z vlastného ovocia pre vlastnú spotrebú na certifikovanom destilačnom prístroji, ktorý vlastnia.

» Najviac 25 litrov do roka (maďarský zákon z roku 2010 umožňuje výrobu dvojnásobného množstva domáceho alkoholu).

» Vyrobenej alkohol sa nesmie predávať ani iným spôsobom uvádzať na trh.

» K ďalším obmedzeniam patri oznamovacia povinnosť do 15 dní od nadobudnutia prístroja. Dotyčná osoba môže alkohol vyrábať iba v mieste trvalého bydliska alebo sadu v jej vlastníctve, pripadne v objekte v prenájme.

» Alkohol môže byť najviac 86-percentný.

» Parlament schválil zákon 20. septembra, do účinnosti vstúpi v januári 2019.

ponuku rozšírili o rôzne školenia," hovorí L. Magyar. Udali tak tón a vytvorili trend, ktorý sa stal módou.

OD INFORMÁCIÍ K PRÍSTROJOM.

Osemročná maďarská skúsenosť s liberalizáciou zákona o liehovinách a povolením domáceho destilovania neprinesla rozmach výroby a konzumovania alkoholu. Svedčí predovšetkým o vzniku novej „panskej“ zábavy, ktorú si každý nemôže dovoliť.

„Dnes je v Maďarsku v kurze piť kvalitnú pálenku a byť jej znalcom. Ešte viac sa cení, ak ju niekto vie sám vyrobiť," hovorí F. Szabó. Domáca výroba sa teda nestala konkurenciou priemyselnej výrobe, ale záležitosťou fajnšmekrov.

Dodáva, že páli doma sa môže iba na certifikovaných prístrojoch. Cena kvalitného prístroja sa začína v prepočte niekde pri 700 eurách. „Každý, kto si prístroj zadováži, je natol'ko zvedavý, aby si naštudoval, ako sa používa," dodáva.

Eudia ich webovú stránku navštievali, objavil ich aj Google a dodnes sa teší výbornej klikanosti. Už od začiatku však okrem informácií »

PÁLENKA A PÁLINKA

Pálinka je chránené označenie pôvodu, ktoré EÚ zaregistrovala pre Maďarsko v roku 2004. Je to čistý odrodotový ovocný destilát (nemôže obsahovať napríklad viac odrôd sliviek) z domáčich surovín. Destilát z mrkví či melónov sa nesmie volať pálinka. Významom sa približuje slovenským nápojom s označením ovocia s koncovkou -ica, ktoré predstavujú pravý destilát vyrobený kvassom bez cukru. Pre destiláty pivovica, repovica, rážovica, chlebovica plati rovnaká smernica – a všetko sú to „pálenky“. Hruška, slivka a iné alkoholicke nápoje na trhu obsahujú iba niekoľko percent ovocného destilátu, spravidla je to lieh z kukurice, zemiakov alebo obilia s arómou. Na Slovensku máme aj špecifické destiláty ako trnkovica a drienkovica, žiadom však nie je chráneným označením pôvod. Nie je ním ani Bošácka slivovica, ktorá by mala byť vyrobená iba z bystrických sliviek. Je ich však už pomerne málo, a tak sa odrody miešajú. Bošácka slivovica by teda v Maďarsku nebola „pálinkou“.

ponúkali aj destilačné prístroje maďarskej a zahraničnej výroby. V roku 2013 sa v ponuke objavil prvý majster pálenkár (Pálinka Mester) – destilačný prístroj vlastnej výroby. „Začíname sme v garáži, kde sme vytvorili náš prvý destilačný prístroj. Snažili sme sa v nom spojiť všetky dobré vlastnosti zariadení, ktoré boli na trhu, a odstrániť nedostatky,“ opisuje F. Szabó. Za prvé tri mesiace ho predali päťdesaťšesť kusov a počas ďalších už nestihali uspokojovať dopyt, a tak hneď uvažovali o rozšírení výroby a vlastných výrobných priestoroch.

DO SVETA. „Dnes máme celú rodinu prístrojov majstra pálenkára a vlastné výrobné priestory,“ objasňuje L. Magyar. V nich sa okrem montážnej haly nachádza aj školiace stredisko a ukázková miestnosť. Najlacnejšie zariadenie je určené na päť litrov ovocného kvassu a stojí 42 990 forintov (131 eur). „To je iba taká hračka, ale vyuvinuli sme aj dvojstupňové prístroje na domácu destiláciu, pretože o tie bol záujem. Klasická verzia je na 35 a 98 litrov ovocného kvassu,“ dodáva

L. Magyar. Ich zariadenia, napríklad dve jednostupňové – Dávid na 35 a Góliát na 150 litrov ovocného kvassu – už vraj poznajú aj v zahraničí od Kanady až po Čínu. Na Slovensku tiež, lebo sú vhodné aj na varenie lekvárov. Dali sa legálne zadovážiť, ak malí destilační časť zapečatenú. Dvojica podnikateľov vyuvinula aj verziu na lekváre majster džem (Jam Mester) a dokonca aj na pivo. SerPa Sörmeister Gastro Genius vie robiť pálenku, pivo, džem aj vonné oleje. Na priemyselnú výrobu slúži 150-litrový Herkules.

A ČO SLOVENSKO? Stratégia oboch Budapešťanov bola a je jasné v tom, že v jadre marketingu musí zostať kvalitná pálenka. Taká, ktorá je vraj typicky maďarská. „U nás v Maďarsku záujem o pálenie pálenky neutícha. Dopyt po kvalitných prístrojoch stále je, ľudia túžia doma vyrábať čo najkvalitnejší alkohol,“ hovorí L. Magyar. Čo sa týka značiek, chránených zemepisných označení a vôbec marketingu slovenských ovocných destilátov, za Maďarmi v mnohom zaostávame. Tradičia domácej výroby alkoholu z ovo-



DOMÁČA SLIVOVICA, HRUŠKOVICA ČI MARHUĽOVICA MAJÚ NA SLOVENSKU STÁLE CVENG

cia je však u nás rovnako živá. Napriek tomu, že za to dnes ešte hrozia vysoké tresty, venujú sa jej tisíce ľudí. Domáca slivovica, hruškovica či marhuľovica majú stále cveng.

Trend a model, ktorý vznikol v Maďarsku, určite poznajú poslanci Mosta-Hídu, ktorí navrhli slovenskú verziu zákona umožňujúceho domáce destilovanie alkoholu. Parlament schválil tento zákon 20. septembra.

„O novom slovenskom zákone sme sa dozvedeli z prvej ruky a informáciu sme zverejnili aj na našej webovej stránke. Určite sa chceme zúčastiť na uspokojení dopytu, ktorý vďaka tomuto zákonom na Slovensku vznikne. Už sme aj dostali nejaké obchodné ponuky zo Slovenska,“ uzatvára L. Magyar.