



# Svijanoviny



Po loňských velkolepých oslavách 460 let pivovaru jsem letos s menším osobním jubileem na řadě zase já: v lednu to bylo rovných 25 let, co jsem se stal svijanským sládkem. Nepřipomínal bych to, kdyby toto mé malé

výročí náhodou nesouviselo s miniportrétem člověka, kterého v tomto čísle představujeme v rubrice Tváře pivovaru. Po celé poslední čtvrtstoletí mi totiž stál František Kněbort pevně po boku a neúnavně – i když občas maličko cholericky – se snažil všechny moje představy a vize technicky realizovat a uvádět do praxe. A že to byl často téměř nadlidský úkol...

Když mi dal v roce 2000 tehdejší ředitel a dlouholetý sládek František Horák po delším přemlouvání nakonec s jistou blahosklonnou nedůvěrou volnost, abych si vařil pivo po svém, byl jsem nadšením bez sebe. Nepasterované pivo, které jsem dlouho nosil v hlavě, byla v tehdejší pivovarské praxi věc málo vídaná a velmi náročná na realizaci. Vyžaduje totiž především absolutní mikrobiální čistotu a téměř sterilní prostředí v celém pivovaru, což nebyl případ většiny českých pivovarů té doby, Svijany nevyjímaje.

S hlavou ve hvězdách, že konečně budu moct uskutečnit všechny své smělé vize a představy, jsem nutně potřeboval někoho, kdo by zůstal nohama na zemi, korigoval mě a – to, co šlo – také technicky a prakticky realizoval. A tím někým byl právě František Kněbort, díky jehož nevšednímu technickému nadání a oddanosti celé věci jsme začali stáčet výhradně nepasterované pivo nejprve do sudů a lahví, a nakonec jako první známý pivovar i do plechovek. Zatím naposledy se blýskl při návrhu a instalaci naší největší loňské investice – nové robotické linky na stáčení piva do sudů.

Jen co jsme v březnu linku uvedli do provozu, čeká nás další obrovský projekt v podobě rozšíření varny. Chystali jsme se na něj už řadu let, ale naposledy nám do něj „hodil vidle“ covid. Až bude varna hotová, opravdu si na chvíli oddechnu a snad to bude i dobrá tečka za mým čtvrtstoletím ve funkci.

Nezaháleli jsme samozřejmě, ani pokud jde o nové produkty. Ač jsem se již několikrát zapřísahal, že už žádné další pivo připravovat nebudu, zase jsem nutkání neodolal. Doufám, že nové, méně alkoholické pivo Shine, které je současně naší reakcí na hrozící problémy s dopadem klimatických změn na český chmel, přijde zejména takhle s prvními teplejšími dny jako na zavolanou. Užijte si ho stejně jako i celé, snad krásné a slunečné jaro.

Dej Bůh štěstí!

**PETR MENŠÍK**, sládek Pivovaru Svijany

## Moderní robotická linka na plnění KEG v plném provozu

Po několika měsících zkušebního provozu začala v březnu naplno sloužit největší loňská investice svijanského pivovaru – zbrusu nová linka na plnění sudů KEG s moderními robotickými systémy. Její jednotlivé komponenty – plničku, myčku a manipulační, stohovací a paletovací zařízení na KEG sudy – postupně od podzimu instalovali a uváděli do provozu odborníci chotěbořského výrobce manipulačních zařízení NT technics s.r.o.

Součástí linky jsou dva průmyslové roboty FANUC, které zajišťují paletizaci, depaletizaci, víčkování, označování šarže a třídění sudů. Dále jsou v ní dvě myčky povrchu sudů a čtyři mycí a plnicí ramena pro vnitřní mytí a plnění sudů.

Zatímco kapacity jednotlivých úseků přímo ve výrobě piva pivovar rozšiřuje tak, že je vždy jen postupně zvyšuje při plnění zachování původní technologie, v tomto případě nebyla cílem vyšší kapacita stáčecího zařízení, nýbrž jeho přechod na kvalitativně vyšší úroveň. „Nová linka, na niž pivovar vynaložil celkem kolem 50 milionů Kč, má zhruba stejnou kapacitu jako dosavadní zařízení, tedy asi 240 sudů za hodinu, je však podstatně modernější a nesrovnatelně spolehlivější,“ uvedl svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Podstatné je pro nás i to, že na rozdíl od staré linky dokáže automaticky plnit a manipulovat i patnáctilitrové sudy, které tvoří stále větší podíl produkce pivovaru – aktuálně do nich stáčíme už téměř desetinu všeho sudového piva. V případě patnáctilitrových sudů jsme totiž zvolili obaly s menším průměrem, než mají větší sudy, protože díky menší styčné ploše piva s hřacím médiem lépe uchovávají jeho kvalitu.“

Kromě toho, že umí manipulovat různé velikosti sudů, je nová moderní linka také energeticky úspornější, spolehlivější a v neposlední řadě rovněž ohleduplnější k povrchu sudů, které přitom perfektně myje. Díky integrovanému systému čtení kódů může pivovar pre-



ventivně vyřazovat k servisu déle používané sudy nebo intenzivněji mýt sudy, které byly delší dobu mimo pivovar, zkrátka nakládat s každým sudem individuálně podle jeho historie.

„Jsm rádi, že jsme linku uvedli do plného provozu před zahájením letní sezony, a budeme tak schopni pružně reagovat na různé velikosti sudů, které naši zákazníci poptávají. Je to další díl do skládky, aby se naše skvěle nepasterované pivo dostalo k zákazníkům v co nejvyšší kvalitě a v požadovaném druhu obalu,“ řekl **FRANTIŠEK KNĚBORT**, vedoucí stáčení Pivovaru Svijany.

Nová linka na plnění sudů byla významnou součástí investičního plánu pivovaru. Další dílčí investice loni směřovaly do zlepšení funkčnosti čistícího odpadního vod a do strojovny chlazení. „Letos pivovar čeká další velice náročný projekt – modernizace a rozšíření varny, který jsme odkládali prakticky od covidu. Práce budou zahájeny v průběhu letošního roku a vyžádají si náklady přes 120 milionů Kč,“ doplnil ředitel Pivovaru Svijany **ROMAN HAVLÍK** ●

## Méně alkoholu, nový chmel



Klimatické změny se bohužel už i v našich zeměpisných šířkách negativně projevují na výnosu a kvalitě chmele. Šlechtitelé na to reagují šlechtěním nových chmelových odrůd, které projeví lepší toleranci vůči suchu a vyšším teplotám.

Z jedné z nich – odrůdy Saaz Shine – z produkce Chmelářského institutu v Žatci se již vaří pivo i ve Svijanech. Novinku s názvem Shine po loňských testech na Slovensku uvádí Pivovar Svijany na jaře v sudech a půllitrových plechovkách i na český trh.

„Středně aromatický Saaz Shine vznikl křížením chmele Sládek a Žateckého poloraného červeňáku a prošel registrací v roce 2019. Je vhodný pro druhé a třetí chmelení ležáků, ale my jsme jeho jemné chmelové aroma s mírně ovocným pozadím využili v receptuře nového nízkoalkoholického piva. S lehkým citrusovým podtónem a obsahem alkoholu jen 2,9 % by měl oslovit hlavně mladou generaci, která upřednostňuje méně hořké a méně alkoholické nápoje, a zastávce aktivního životního stylu,“ říká svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Z našeho dosavadního výrobního programu klasických českých piv plzeňského typu složením surovin, zejména chmele, dost vybočuje, ale použitá technologie výroby zůstává stejná. Věřím, že si své příznivce najde.“ ●

## Svijany na 58. Jizerské padesátce

Kvalitně připravené trasy navzdory horší sněhové bilanci, dominance skandinávských závodníků a Svijany na čepu – to vše charakterizovalo letošní 58. ročník legendárního závodu v běhu na lyžích, který během čtyř nabitých dnů v únoru nabídl celkem osm závodů a bohatý doprovodný program. Další legenda Libereckého kraje, Pivovar Svijany, se letos k závodům připojila poprvé.



Svijanské pivo bylo od 6. do 9. února na čepu jak při registracích v libereckém OC Nisa, tak v rámci občerstvení pro závodníky na stadionu, a bylo rovněž součástí cen pro vítěze jednotlivých závodů. Prémiový ležák 450 a míchaný nápoj z nealkoholického piva a přírodní šťávy exotického citrusu Svijanský Vozka yuzu a bergamot samozřejmě nechyběly ani na následných festivalech ČEZ Energy Fest v Liberci a Jablonci nad Nisou.

„Je to logické spojení: padesátka se jede klasickou technikou a úplně stejně, tedy jako dříve, vyrábíme pivo také my v pojizerském pivovaru ve Svijanech,“ uvedl ředitel pivovaru **ROMAN HAVLÍK**.

### Svijany a sport patří k sobě

Není to ale jen Jizerská padesátka. Pivovar Svijany dlouhodobě podporuje řadu významných českých sportovců a sportovních událostí. Od roku 2013 je partnerem vrcholového tenisového turnaje Svijany Open. Je rovněž sponzorem libereckého hokejového týmu Bílí Tygři, volejbalového klubu Dukla Liberec, fotbalových klubů FC Slovan Liberec a FK Jablonec, automobilového závodníka Libora Míloty, skikrosářky Diany Cholenské a v neposlední řadě i judisty Lukáše Krpálka.

## Metal is not dead



V Pěncině zahájili na konci února své letošní jarní turné napříč celou republikou legendární **DYMYTRY**. Metalová skupina známá nejen hudbou, ale i svou typickou velkolepou produkcí loni prošla

zásadní změnou a vydala album „V dobrým i zlým“ s novým frontmanem Václavem Noidem Bártou. Během stejnojmenné letošní „V dobrým i zlým tour“ navštíví dlouholetí partneři svijanského pivovaru několik desítek českých měst. Včas se podívejte, kdy budou u vás: některé koncerty byly už v únoru beznadějně vyprodané! Kdo se na žádný z nich nedostane, může si Dymytry připomenout alespoň letošní dvoulitrovou plechovkou z e-shopu pivovaru. Nebo přijít 14. srpna na koncert skupiny v areálu Zámku Svijany.

[www.dymytry.cz](http://www.dymytry.cz) | [eshop.pivovarsvijany.cz](http://eshop.pivovarsvijany.cz)



## Varnu čeká zásadní rekonstrukce

Varna je srdcem každého pivovaru. To svijanské potřebuje po třinácti letech opět posílit, aby mohlo do pivovaru pumpovat dostatek mladiny pro výrobu stále oblíbenějšího svijanského piva. Další velký investiční projekt Pivovaru Svijany zvýší kapacitu varny zhruba o 40 procent a její obsluha už nebude muset pracovat i přes víkendy. Práce budou zahájeny v průběhu letošního roku a vyžádají si náklady přes 120 milionů Kč.



Rozšířením varny a přístavením druhé mladinové pánve, vstírací pánve, rmutovstírací pánve a také scezovací kádě se ve Svijanech zvýší kapacita uvařené mladiny téměř o 40 %.

„Ani v tomto případě se rozšířením nijak nemění vlastní výrobní postup svijanského piva, jen se kapacita výroby přizpůsobí stále rostoucí poptávce. Stejně jako na jiných úsecích pouze zvyšujeme počet nádob, abychom mohli zaručit stejnou kvalitu a chuťový charakter našeho nepasterovaného a v otevřené spílce kvašeného piva,“ říká sládek **PETR MENŠÍK**.



## 35. Svijanský ples v Pěncině

Napjatě očekávaným vrcholem plesové sezóny ve Svijanech a okolí zůstává i po více než třiceti letech tradiční Svijanský ples. Letos v únoru se v Kulturním domě v Pěncině konal už popětáctáté. Předtančení, hudba Levou rukou band, diskotéka, spousta atrakcí a tisíc cen v tombole, k tomu několik skvěle vychlazených svijanských piv na čepu: zkrátka opět nejlepší ples sezóny široko daleko. Měřit se s ním může snad jen liberecký Pivní bál Pivovaru Svijany, na jehož 24. ročníku v polovině března vystoupil třeba **MICHAL DAVID** nebo **DARA ROLINS**.

## Držíme palce Dianě Cholenské

Akrobatická lyžařka **DIANA CHOLENSKÁ** je obrovskou nadějí českého sportu. Juniorská vicemistryně světa z roku 2021 (a druhá v celkovém pořadí juniorské olympiády v roce 2020) byla už v kategorii dospělých před třemi lety horkým českým želízem v ohni na olympiádě v Pekingu, ale účast na ní nakonec musela odvolat kvůli poranění kolenního křížového vazů. O to více se nadějná skikrosářka z Lučan nad Nisou, která vedle sportovní kariéry studuje obor trenérství na Fakultě tělesné výchovy a sportu, připravuje na možnou účast na olympijských hrách 2026 v Itálii. Do zbývajících závodů letošní zimní sezóny – Mistrovství světa ve Švýcarsku a dvou závodů Světového poháru v Gruzii a Kanadě – a samozřejmě i při přípravě na OH 2026 jí drží palce a hodně štěstí přeje i její partner – Pivovar Svijany.



## #8 Svijanský fanda 11%

ENCYKLOPEDIĚ  
SVIJANSKÝCH PIV



V galerii svijanských piv zaujímá speciální místo. Původně se nefiltrované řezané jedenáctky Svijanský fanda 11 % měla v roce 2011 vyrobit jen jedna várka na oslavu sedmdesátých narozenin Františka Horáka, zachránce svijanského pivovaru, který řezané pivo miloval. Na oslavě ale všem zachutnalo natolik, že už ve výrobním programu pivovaru v sudech, v párty soudcích a speciálních litrových džbánech zůstalo natrvalo. Nově si ho ve filtrované verzi mohou fanoušci svijanských piv od loňska kupovat i v lahví.

„Původním záměrem bylo překvapit našeho patriota a největšího fanouška Františka Horáka netradičním dárkem k jeho sedmdesátým narozeninám. Pivo mu chutnalo, takže jsme ho otestovali na několika dalších akcích a ohlasy nás přesvědčily, abychom ho do sortimentu zařadili natrvalo,“ říká sládek Pivovaru Svijany **PETR MENŠÍK**. „Své jméno dostalo proto, že je hodno každého svijanského fanouška, nejen Františka Horáka.“

Od té doby je v nabídce pivovaru už čtrnáct let a za tu dobu získalo řadu ocenění na různých degustačních soutěžích. Podle Petra Menšíka je stejné, jako byl oslavenec, kterému bylo původně určeno: nepřehlédnutelné, nezaměnitelné, plné radosti a života. Samozřejmě také nese jasný rukopis Pivovaru Svijany – je nepasterizované, s charakteristickou chutí, vyrobeno podle tradičních postupů. Jako všechna ostatní svijanská piva se vyrábí z nejkvalitnějších surovin z humnových sladoven a vlastních chmelnic pivovaru tradičním výrobním postupem, stejným jako v druhé polovině minulého století, kdy se české pivo proslavilo po celém světě.

**EPM:** 11 % | **Alkohol:** 4,8 % obj. | **Hořkost:** 33 IBU | **Barva:** 30 EBC | **Slad:** humnový slad z nezávislých sladoven | **Chmel:** chmel z vlastních chmelnic pivovaru v oblasti Poleských Blat | **Dostupnost:** celoroční



V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Jako dalšího vám v ní tentokrát přiblížíme **FRANTIŠKA KNĚBORTA**, dlouholetého vedoucího stáčíren Pivovaru Svijany.

**Jaký je váš běžný pracovní den a co vše během něj musíte stihnout?**

Tak rozhodně je dost nabitý a stihnout při něm musím hodně věcí. Jsem zodpovědný za každodenní bezchybný běh stáčíren lahví, sudů a půllitrových plechovek, což zahrnuje jednak personální a jednak technickou práci. Mezi personální úkoly patří mimo jiné plánování výrobních směn a určování, jaké pivo se při nich bude stáčet. A kontrolu všech pracovníků na směnách, aby byly linky skutečně efektivně využity. Každodenní technická práce pak spočívá v kontrole technického stavu a plánování údržby stáčecích linek. A v dlouhodobějším horizontu se podílím na koncepci rozvoje a modernizace jednotlivých pracovišť, výběru nových strojů a jejich uvádění do provozu.

**Je to zábavná činnost nebo spíše rutina? Bavi vás to?**

Díky tak širokému záběru je to obojí – jak každodenní rutina, tak často i velmi různorodá činnost. Určitě však není nudná: i po těch mnoha letech, kdy si myslím, že už jsem zažil všechno, mě dokáže provoz stáčíren někdy opravdu rádně překvapit. A rozhodně mě práce baví. Představa, že bych dělal práci, která by mě nebavila, je pro mě hrozná.

**Co je tedy na ní nejzajímavější?**

Mně si hlavně líbí, že je opravdu pestrá. A také to, že díky technickému pokroku se ve stáčírnách všechno pořád mění a vyvíjí a člověk musí pořád zvládat nové a nové úkoly a neustále se učit něčemu novému. Technika se zdokonaluje obrovským tempem a nabízí stále větší možnosti, abychom mohli co nejlépe obsluhovat naše zákazníky. Třeba naše nová stáčírna piv do sudů KEG nás stála hodně práce a starostí, ale už je v plném provozu a začíná mi dělat velkou radost.

**Jako jeden z mála jste v pivovaru už prakticky od jeho záchranu před zavřením na konci devadesátých let. Jak těžké to byly začátky?**

Při pohledu zpátky to byla neuvěřitelná doba. Na nic nebylo dost peněz, hodně jsem toho musel dělat za provozu téměř na koleně a neustále ve všem a pořád improvizovat. Ve Svijanech jsem začínal jako seřizovač linky na stáčení piva do lahví a mým úkolem bylo ji nějakým způsobem udržovat v chodu, aniž by si to vyžadovalo větší náklady. Skládala se přitom z velké části z již vysloužilých strojů, které udržovat při životě byl

často opravdu nadlidský úkol. Ale poprali jsme se s tím a zvládli jsme to. A dokázali jsme i za takových podmínek zdokonalit provoz tak, abychom mohli začít stáčet nepasterované pivo. To byl velice zajímavý, ale opravdu hodně náročný úkol a na to, že jsem u něj byl od samého začátku, jsem opravdu hrdý. A jsem moc rád, že všechno to úsilí za ty roky práce nepřišlo vniveč a že je na celém pivovaru vidět, že to mělo smysl. Ne že by dnes šlo

všechno samo, ale život s nejmodernější technikou, kterou tu dnes máme, je už opravdu někde úplně jinde.

**Co vše se za tu dobu změnilo?**

Řekl bych, že se změnilo úplně všechno a nezůstal tady kámen na kameni. Máme nové budovy, nové stroje, nové ležácké sklepy, prostě vše. Jediné, co zůstalo, je, že pivo varíme pořád postaru tradičním způsobem. Ale – třeba právě u nás ve stáčírně – nám u toho hodně pomáhá nejmodernější technika.

**Ani v poslední době určitě vředy nešlo všechno podle plánu. Bylo vám někdy při práci opravdu horko?**

Rozhodně. Vzpomínám si třeba na perný okamžik při oficiálním ceremonii zprovoznění linky na stáčení piva do půllitrových plechovek za přítomnosti majitelů pivovaru, hejtmana libereckého kraje, novinářů a mnoha pozvaných hostů. Sládek a ředitel mi dali za úkol, na smluvený signál linku tlačítkem spustit. Vše bylo odzkoušené a připravené, ale když jsem po všech slavnostních proslovech chtěl po signálu linku uvést do provozu, ani se nehnula. Umíte si představit, jak mi bylo pod všemi těmi upřenými pohledy! Trvalo asi pět minut, než jsme zjistili banální příčinu, a to, že došel inkoust v tiskárně. Linku jsem pak s úlevou spustil a našťastí jsme se tomu nakonec ještě všichni zasmáli.

**Je něco, čeho si na pivovaru dnes obzvlášť ceníte? Nebo co vám vadí?**

Cením si hlavně stále výborného kolektivu, i když se během těch let už samozřejmě dost obměnil, a těch, kteří tu se mnou začínali, je už pomálu. Ale i noví kolegové jsou fajn lidi, kteří chodí do pivovaru také rádi a jsou stejní srdcaři. Je skvělé takové lidi – srdcaře a kamarády – kolem sebe mít a moct se o ně opřít. A bezvadný a lidský je i přístup vedení pivovaru k pracovníkům. Jsem opravdu rád, že pracuji v české firmě.

**Máte rád pivo? Které svijanské máte nejradši?**

Pivo mám samozřejmě moc rád, to bych tady asi nebyl na správném místě. A svijanská piva mi chutnají úplně všechna, ale má nejoblíbenější je Svijanská Desítka a Svijanský Rytíř 12 %. Desítka je skvělé letní pivo třeba při práci na zahradě a dvanáctku si dávám, když si na pivo chci opravdu pochutnat ●

## František Kněbort



### Sládek Petr Menšík o Františku Kněbortovi

Jsem Františkovi velice vděčný a jsem mu zavázán jako málokomu jinému. Vůbec nevím, co bych si bez něj počal. Jednak bychom bez něj nejspíš na přelomu století technicky nezvládli ve Svijanech začít vařit a stáčet jen nepasterované pivo. Vlastně jen díky jeho invenci a pomoci při přechodu na nepasterované pivo jsem se nakonec stal sládkem a mohl si ve Svijanech splnit všechny své sny. František se mnou přišel už z našeho prvního společného působiště v pivovaru ve Vratislavicích a byl vždy moje pravá ruka – od prvního dne v (tehdy dost jiných) Svijanech až po letošní, opět hektickou a dramatickou, instalaci nové stáčecí linky na sudy KEG. Z běžného pivovarského údržbáře se během let vypracoval na – na slovo vzatého – odborníka, který dokáže identifikovat, vybrat a uvést do provozu (a v tom provozu je pak také udržet) nejsložitější stroje a technologie, přitom průběžně jednat s jejich mezinárodními dodavateli a zařizovat jejich údržbu. Současně rozhoduje o tom, jaké pivo a kdy se bude stáčet do jakých obalů a má na starosti personální zajištění a rozložení směn ve stáčírnách. Na jednoho člověka je to práce skutečně víc než nad hlavu. O to víc si cením, že na Františka vždy byl a stále je ve všem naprostý spoleh.

Děkuji ti Františku a přeji ti k letošním 50. narozeninám vše nejlepší, a ještě hodně a hodně úspěšných pivovarských let.

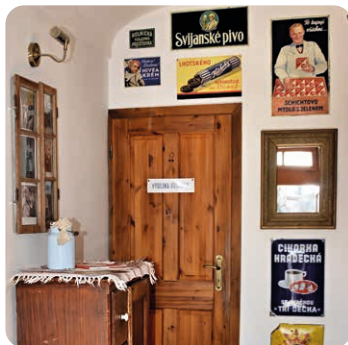
## ● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● CHALUPA NA PLÁCKU, RYCHNOV NAD KNĚŽNOU

# Svijany v „muzeu starožitností“ v srdci Rychnova

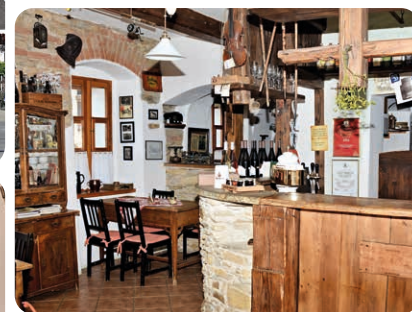
Pohlednou kamennou chalupu v městské památkové zóně nedaleko náměstí v Rychnově nad Kněžnou původně její majitel **PETR ČÍZEK** zamýšlel přeměnit na podnik rychlého občerstvení. Nakonec z ní však před třinácti lety vytvořil příjemnou hospůdku ve vesnickém stylu. Udělal tak radost nejen místním štamgastům, ale i návštěvníkům Orlických hor, kteří se v Rychnově po cestě mohou stavět na dobré svijanské pivo a něco na zub.

„Zakládáme si na tom, že jsme klidný, rodinný podnik. Na své si u nás přijdou hosté, kteří rádi starožitností, jež dříve byly součástí každé domácnosti. Naše hospůdka je vlastně takové muzeum,“ přibližuje **PETR ČÍZEK** svou restauraci. „Za ty roky jsme si vybudovali především stálou klientelu, která oceňuje pohodu našeho rodinného podniku.“

K lákadlům podniku nicméně podle něj patří i kvalitně ošetřené svijanské pivo. Jeho fanoušci najdou v Cha-



nější je mezi hosty premiový ležák Svijany 450 nebo řezaný Svijanský fanda. A nesmím zapomenout ani na svatováclavský speciál DUX, na který se každý rok v září vždycky těšíme s nimi,“ dodává **PETR ČÍZEK**.



„Jsem v Rychnově a jeho okolí jediný podnik, který Svijany nabízí,“ říká dále. „Mají z nich radost jak naši hosté, tak i my za výčepem, protože

jednání s pivovarem bylo vždy velice vstřícné a máme s ním skutečně výbornou spolupráci.“ Až pojedete příště z Orlických hor, určitě se v Chalupě zastavte. K jídlu si můžete dát utopence, mezi štamgasty velmi oblíbenou grilovanou klobásu, topinky nebo obložené prkénko se sýry, uzeninou a zeleninou. A budete-li mít štěstí, trefíte i na hudební produkci místních hostů, kteří si občas do hospůdky chodí zahrát na harmoniku a zazpívat ●

lupě na čepu vždy dvě: trvale Svijanský Máz 11 %, který střídavě doplňuje nějaké méně obvyklé pivo. „Nejoblíbe-

# Zámek Svijany se chystá na novou sezónu

Po zimní pauze se Zámek Svijany znovu probouzí k životu a zve návštěvníky na fascinující cestu do minulosti. Od dubna mohou objevovat jedinečné expozice, které ukrývají příběhy dávných civilizací, tajemství zámku i tradice českého pivovarnictví.

Součástí expozice jsou tisíce odštípaných pazourků a stovky kamenných nástrojů z doby před 6,5 až 7 tisíci lety, tedy z období, kdy se na našem území usadili první zemědělci. Část výstavního prostoru je upravena tak, jako by ji pravěký člověk právě opustil a zanechal po sobě doutnající ohniště. „Přijďte se zaposlouchat do zvuků z dávné minulosti a propadnout se v čase o mnoho tisíc let zpět,“ zve k návštěvě manažer Zámku Svijany **LIBOR STEJSKAL**.



V historických prostorách mohou návštěvníci dále nahlédnout do archeologické expozice z doby bronzové, prohlédnout si vzácný poklad, objevit historii zámku a okolí či zavítat do Velké kaple.

Zámek zve i na noční prohlídky s archeologem Mgr. **PETREM BRESTOVANSKÝM**, který vedl rozsáhlý archeologický průzkum spojený s rekonstrukcí zámku. Během prohlídky návštěvníky seznámí s unikátními nálezy, včetně žárového

pohřebiště v nedalekých Příšovicích. Noční atmosféra dodává prohlídce jedinečné kouzlo a umožňuje ponořit se do dávných příběhů ještě hlouběji.

Noční prohlídky probíhají v předem stanovených termínech, první z nich se koná v pátek 9. května. Vstupenky je nutné si předem rezervovat na e-mailu **info@zameksvijany.cz** nebo na telefonu **+420 481 770 703**.

Více informací najdete na webu **www.zameksvijany.cz**

## Pivní lázně Svijany: koupel, která léčí



Hledáte způsob, jak si opravdu odpočinout a zároveň podpořit své zdraví? Pivní lázně Svijany nabízejí jedinečný zážitek, který spojuje tradici českého pivovarnictví s blahodárnými účinky na tělo i mysl. Koupel v teplé vodě obohacené o kvalitní suroviny přináší úlevu unaveným svalům, zlepšuje prokrvení a má pozitivní vliv na pokožku i celkovou imunitu.

Do koupele se přidávají čerstvé pivovarské kvasinky plné prospěšných látek a vitamínů. Dále se používá slad z tradičních českých a moravských sladoven, chmel z vlastních chmelnic a samozřejmě svijanské pivo.

„Pivní koupel není jen o relaxaci, ale především o regeneraci celého těla. Přírodní složky zlepšují stav pokožky, uvolňují se svaly a zklidňuje mysl,“ vysvětluje pracovnice Pivních lázní **LENKA KNEŘOVÁ**. „Naši hosté často říkají, že po pivní koupeli cítí příliv energie a jejich pokožka je krásně hebká. A není se čemu divit – každý den chodíme pro čerstvé pivovarské kvasinky přímo do pivovaru, abychom zajistili jejich maximální účinek.“

Pivní lázně Svijany jsou ideálním místem pro odpočinek, ať už jako součást pobytu na Zámku Svijany nebo jako nevhodný dárek pro milovníky piva i wellness. Více informací a možnost rezervace najdete na **www.pivnilaznesvijany.cz**



## Firemní eventy v prostředí zámku

Najít ideální místo pro firemní akci, která bude nejen produktivní, ale i nezapomenutelná, nemusí být tak složité, jak se zdá. Přesvědčily se o tom desítky společností, jež uspořádaly své konference, školení či teambuildingy na Zámku Svijany.

Areál disponuje atraktivními prostory, které se skvěle hodí pro firemní akce. K dispozici je Zámecký šenk s kapacitou 85 osob, menší jednací místnost pro diskrétní setkání, ale i venkovní gril v zámecké zahradě, kde si užijete neformální networking u dobrého jídla a piva.

Abyste vaše firemní setkání nebylo jen o práci, můžete si dopřát pestrý doprovodný program – prohlídku pivovaru s ochutnávkou piva přímo z tanku, zámecké expozice s fascinujícími archeologickými nálezy nebo týmovou hru Arcana, která prověří vaši kreativitu a schopnost spolupráce.

Využijte krásné prostředí Zámku Svijany pro svůj firemní event a nabídněte kolegům či obchodním partnerům nezapomenutelný zážitek! Více informací najdete na **www.zameksvijany.cz**



## HRY PLNÉ TAJEMSTVÍ NA ZÁMKU SVIJANY!

[www.zameksvijany.cz](http://www.zameksvijany.cz)

