



Svijanoviny



Úštěcko – kraj mezi Českým středohořím a Máchovým krajem – je jednou ze dvou tradičních produkčních oblastí českého chmele, který je tak jemný a aromatický, že to nemá nikde jinde obdoby a celý svět nám ho závidí. Úštěcká chmelařská oblast je sice menší než Žatecko, ale zato je starší: podle místních kronik se odsud chmel vozil po Labi do

Drážďan už v 11. století.

Před 25 lety – v červnu roku 2000 – zde na slovo vztahy odborník, jeden z českých nositelů mezinárodního titulu Rytíř Chmelového řádu a jeden z mála chmelařů uvedených do síně slávy Svazu českých pivovarů a slado-ven, **JIRÍ ŠPRINGL**, založil společnost Polepská blata, s.r.o., kde dnes jeho potomci na téměř 66 hektarech nejúrodnější, Labem dříve pravidelně zaplavované půdě pěstují špičkový chmel. O šest let později do podniku jako jeho spoluvlastník vstoupil Pivovar Svijany. Bylo pro nás velkou ctí, že s námi tehdy pan Špringl spojil své síly. Založili jsme tak oboustranně výhodnou spolupráci a zajistili, že pro svijanské pivo bude vždy dost toho nejlepšího Žateckého poloraného červeňáku, Sládky a dalších odrůd.

Ale není to vůbec jednoduché. Nově hrozí, že si pořádný kus chmelnic ukousne nová vysokorychlostní dráha do Drážďan, a také změna klimatu a stále častější nestálost počasí a sucho způsobují pěstitelům čím dál větší starosti. I proto bych si nic nepřál více, než aby mohla Polepská blata letošní čtvrtstoletí své existence oslavit ohromnou úrodou. Bohužel se mi toto přání nesplní – tak jako velmi často v minulosti, i letos nám udělalo čáru přes rozpočet počasí. Vláhly bylo sice o něco více než v jiných letech, ale na chmelu se pro změnu velmi negativně podepsal extrémně teplý červen. Úroda chmele tak zřejmě bude dost podprůměrná a nejspíše nám připraví ještě hodně vrásek na čele.

Jednu novou už přitom na čele máme. Způsobilo nám ji letošní spíše chladné léto, kvůli němuž zahrádky před restauracemi často zely prázdnotou, a ani po lahovém pivu nebyla taková poptávka jako třeba o rok dříve. A protože právě letní období rozhoduje o celoročním výsledku každého pivovaru, máme ve zbývajících měsících co dohánět. Pomoci by v tomto směru snad mohlo vydařené babí léto, teplejší podzim a hodně vypitých sudů během zářijových Dni českého piva, při nichž si každoročně připomínáme tradice českého pohostinství.

Také letos oslavíme svátek sv. Václava našim už téměř kultovním jantarovým pivem DUX, které během Dni českého piva najdete zhruba ve dvou stech vybraných svijanských restauracích. A samozřejmě také 28. září na našich vlastních svijanských Svatováclavských slavnostech, na něž vás tímto co nejsrdečněji zvou.

Dej Bůh štěstí!

PETR MENŠÍK, sládek Pivovaru Svijany



Originální český chmel

Každoročně koncem srpna a začátkem září ožívají Polepy a jejich okolí velkou událostí. Na česání zeleného zlata se na chmelnicích, kde se před více než šedesáti lety natácel slavný muzikál Starci na chmelu, vedle brigádníků podílí i řada místních, kteří raději oželi dovolenou, než aby o sklizeň chmele a závěrečnou dočesnou přišli. Vesnice na dohled od vrcholů Českého středohoří je již několik století přirozeným centrem Úštěcké chmelařské oblasti a je na tuto tradici patřičně hrdá.

Letos se chmel v této nejstarší české chmelařské oblasti, z níž původně pochází také nejhodnotnější chmelová odrůda Žatecký poloraný červeňák, začal sklízet v pátek 22. srpna. „Nejprve česeme právě Červeňák, který dozrává dříve, a na začátku září pak přijde na řadu druhá pěstovaná odrůda, Sládek. U žateckého poloraného červeňáku je ovšem letos úroda menší než v minulých letech. Kvůli teplotním extrémům na konci června jsou rostliny až o metr nižší než obvykle; vedro na konci růstového období jim totiž vyložené škodí,“ rekla v průběhu sklizně jednatelka společnosti Polepská blata **LENKA HARANTOVÁ**. „Nezanedbatelné škody v chmelnicích napáchalo i krupobíjení v květnu,“ dodal prokurista **PETR ŠPRINGL**. „Konečný výnos by tak mohl být možná až o dvacet či pětadvacet procent nižší než několikaletý průměr. Naštěstí však zatím vše nasvědčuje tomu, že alespoň kvalita chmele z hlediska obsahu α -hořkých kyselin by mohla být uspokojivá.“

Čtvrtstoletí ve službách staré chmelařské tradice

Polepská blata, která zásobují vysoce kvalitním chmelem Pivovar Svijany, letos slaví čtvrtstoletí své

Polepská blata slaví čtvrtstoletí



• Na chmelnici: hlavní chmelař společnosti Blahomír Macek, svijanský sládek Petr Menšík, Petr Špringl a jednatelka Polepských blat Lenka Harantová

existence. V červnu roku 2000 je po dvou letech od vyčlenění chmelařství z místního zemědělského družstva založil otec Lenky Harantové a Petra Špringla, uznávaný český chmelař a jeden z českých nositelů titulu Rytíř Chmelového

řádu Jiří Špringl. Od té doby společnost významně investovala do potřebných nových technologií, od roku 2006 i za přispění Pivovaru Svijany, který do ní v té době majetkově vstoupil.

Nadále však zůstává věrná Osvaldovu klonu

72 Žateckého poloraného červeňáku z původních porostů, který pěstuje na značné části chmelnic. „Polepská blata tak plní velmi zásadní práci na uchování původních klonů vzácného českého chmele. Na malé ploše tzv. bidlovky, v níž se chmel na ukázkou pěstuje na dřevěných bidlech stejně jako v dobách dávno minulých, najdeme dokonce ještě starší historické odrůdy jako Blato, Lučan a Sireň. Na oslavu 25 let Polepských blat a na počest místní chmelařské tradice plánujeme letos ve Svijanech uvařit jednu várku zcela speciálního sudového piva Bidlovka s třetím chmelním právě těmito vzácnými chmelmi,“ oznámil svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Věřím, že by z toho měl zakladatel Polepských blat pan Špringl radost,“ dodal ●

25 LET POLEPSKÝCH BLAT

2000	založení podniku
2006	majetkový vstup Pivovaru Svijany
2011	první výsadba odrůdy Sládek
2016	výstavba klimatizovaného skladu chmele
2020	modernizace sušících a česacích zařízení
2021	rekordní sklizeň - 117 tun chmele

Jen v září DUX září

28. září není jen Dnem české státnosti, ale také svátkem sv. Václava, patrona českého piva. Na jeho počest a při příležitosti celostátních Dnů českého piva se ve Svijanech každé září už řadu let vaří výjimečný „jantar ze Svijan“ – silný ležák DUX. I když pro něj sládek **PETR MENŠÍK** v posledních letech vyhrazuje celé čtyři dvěstěhektolitrové várky, ve svijanských restauracích se po něm během týdenních oslav vždy jen zapráší.



Narážení sudů s DUXem se stalo každoročním svátkem pro všechny pravověrné fanoušky svijanského piva. „Letos opět jeho několikadenní sezónu symbolicky otevřeme naražením sudu na Zámku Svijany v den svátku sv. Václava 28. září. Fanoušci jej pak najdou stejně jako loni zhruba ve dvou stovkách restaurací po celé republice,“ oznámil Petr Menšík.

Jantarový ležák s 5,5 procenta alkoholu, je plný a hutný, současně však také jemný, ale hlavně je k máni jen jednou do roka. „Pro dosažení výrazné jantarové barvy a vyvážené hladké chuti jsme při sestavování jeho receptury sáhli po kombinaci vybraných humnových sladů. A jemnou chmelovou hořkost žateckého chmele odrůdy Sládek v něm doplňuje přidávek tradičně pěstovaného Osvaldova klonu Žateckého poloraného červeňáku z našich vlastních chmelnic,“ dodal sládek.

DUX se stáčí pouze do sudů. Na ty, kteří by se na něj do restaurace snad nedostali, ovšem pivovar pamatuje menší limitovanou sérii dvoulitrových plechovek.

www.eshop.pivovarsvijany.cz ●

Pohár ze Svijany Open 2025 letí do Peru

Po předloňském triumfu Argentince Francisca Comesa-
nu a loňském vítězství Bolivijce Huga Delliena putuje po-
hár z profesionálního tenisového turnaje Svijany Open,
součásti ATP Challenger Tour, opět do Jižní Ameriky. Nej-
lépe si ve dvanáctém ročníku akce, díky níž se Liberec



každoročně v létě stává dějištěm
tenisu na nejvyšší světové úrov-
ni, vedl jednadvacetiletý Peruá-
nec **GONZALO BUENO**.

Ve finále porazil svého deblového
partnera Argentince Genara Olivieriho,
a připsal si tak svůj první evropský
titul, třetí titul na okruhu ATP Tour
Challenger, 75 bodů do světového žeb-
říčku ATP a finanční prémii 12 980 eur.

V turnaji čtyřher letošního deštivé-
ho ročníku Svijany Open se z vítězství
radoval český pár Michael Vrbenský /
Andrew Paulson, který v ryze českém
finále porazil dvojici Jiří Barnat / Filip
Duda.

Pivovar Svijany podporuje turnaj Svijany Open již od roku 2013.
Vedle tenisu je rovněž sponzorem libereckého hokejového týmu Bílí
tygři, volejbalového klubu Dukla Liberec, fotbalových klubů Slovan
Liberec a FK Jablonec, skikrosářky Diany Cholenské a v neposlední
radě i judisty Lukáše Krpálka ●

Ragby a pivo přece patří k sobě

Ragby se hraje ve více než 130 zemích světa a v mnoha
z nich je to sport spojovaný s dobrým pivem. Během tzv.
třetího poločasu, který se odehrává až po skončení zápa-
su, spolu totiž oba týmy v klubovně probírají vzájemný
zápas a dávají si při tom pivo, které jejich společné zápa-
sové zážitky umocňuje. V klubovně největšího českého
ragbyového klubu RC Tatra Smíchov k tomuto účelu
od roku 2019, kdy svijanští navštívili zápas Česká repub-
lika vs. New Zealand Ambassadors, slouží – jak jinak –
pivo ze Svijany.

RC Tatra Smíchov byl založen v roce 1958 a dnes má více než 600
aktivních členů. Týmy jeho mužů a žen se dlouhodobě drží na špičce
extraligových soutěží a díky soustavné práci s mládeží se klub účastní
i soutěží ve všech mládežnických kategoriích.

V nadcházející sezoně klub podle jeho sportovního ředitele Filipa
Vacka hodlá zopakovat vítězství v seniorské kategorii mužů a žen,



Foto: (c) Miloš Březina

udržet výkonnost svých mládežnických týmů a organizačně se přípra-
vit na plánovanou rekonstrukci areálu. Dlouhodobě si pak klade za cíl
napomáhat ke zvyšování úrovně českého ragby s vidinou možné kvali-
fikace žen na olympijské hry v roce 2028 a umožňovat nadějným mla-
dým hráčům studovat a hrát ragby v zahraničí.

Pivovar Svijany k tomu všemu klubu jako jeho partner drží palce
a přeje hodně úspěchů ●

Povinný poslech pro všechny fanoušky pivovaru

Jak se bývalý letec vlastně dostal k pivovarnictví? Jak se na pivo dívají jeho
dětí? Kdy skanula z oka slza svijanskému sládkovi? Co znamená být intuitivně
ekologický? A jak vidí jeho ředitel pivovar za pět let? Na všechny tyto otázky
najdou zájemci odpovědi v záznamu více
než hodinového rozhovoru ředitele Pivo-
varu Svijany **ROMANA HAVLÍKA** s reno-
movaným odborníkem na gastronomii
a pivovarnictví **LUBOŠEM KASTNEREM**.

Luboš Kastner je člen představenstva Hospo-
dářské komory České republiky a Asociace ma-
lých a středních podniků a spoluzakladatel nada-
ce Food n' Beverage Foundation Czech, s jejíž
pomocí se snaží kultivovat českou gastronomii.
Ve svém podcastu pravidelně hovoří s respektova-
nými odborníky z české gastronomie a zajímá se
o jejich ekonomické potřeby, vhledy, nápady a zkušenosti z praxe. Letos v něm
již vyzpovídal několik důležitých postav českého pivovarnictví.

S Romanem Havlíkem se Luboš Kastner k neformálnímu rozhovoru sešel
na Zámku Svijany. Záznam si můžete přehrát na YouTube, odkaz je v QR kódu ►.
Poslechněte si jej, rozhodně to není nuda a dozvíte se mnoho nového jak o Ro-
manu Havlíkovi, tak o svém oblíbeném pivu i zákulisí pivovaru ●



Ozzy a ti druzí: Den Svijanského piva v Liberci



Ideálně přesně v den, kdy
se do Čech v srpnu po ně-
kolika chladných dnech
vrátilo teplo, se na pro-
stranství před libereckým
Domem kultury opět
po roce čepovalo pivo
a hrála muzika. Teplé poča-
sí a nadupaný rockový pro-
gram na pódiu přilákaly
na letošní tradiční Den svi-
janského piva v Liberci ne-
čekaně davy lidí, díky nimž

stan a volné prostory pro návštěvníky praskaly ve švech. Nevídaná byla i jejich
žízeň – celkem vypili, i když pravda za lidovou cenu, skoro osm tisíc pülitrů
několika různých svijanských piv.

Vstup na Den svijanského piva je tradičně zdarma, přestože mnoho pravověrných rockerů by
si za odpoledne a večer v režii dlouholetého partnera Pivovaru Svijany a zakladatele rockového
projektu Fajn Rock Music Petra „Kúsofky“ Kúsy určité rádo připlatilo. Letos jim pořádnou dávku
energie předávala z pódia třeba inkarnace legendárního Katapultu The Papper Jack, Vilém Čok
se skupinou Bypass či Black Sabbath Revival Praha s náhradním Ozzyem Lubozem Rysmanem,
na něhož skutečný Ozzy – pokud se z nebe díval – shlížel určitě s velkým zalíbením. Parádní akci
pak úspěšně završila rocková světelná show v podání kapely Lautr. Kdo nedorazil, o hodně při-
šel. Další šanci bude mít opět za rok ●

Dymytry na nádvoří

Nádvoří Zámku Svijany už toho
zažilo hodně, ale dunivý sound
metalového seskupení **DYMYTRY**
byl určitě novinka. Na koncert
psy-core skupiny známé svými
energickými koncerty, výraznými
maskami a strhující show si
na zámek v polovině srpna našlo cestu více než tisíc jejich fanoušků. A nelitovali: Dymytry v čele
s frontmanem **VÁCLAVEM NOIDEM BÁRTOU** předvedli vynikající výkon plný energie, výraz-
ných riffů a skvělé pódiové show a fanoušci jejich vystoupení od první do poslední písně dopro-
vázeli zpěvem a bouřlivým potleskem. Spojení historického nádvoří s energií kapely, která je
dlouholetým partnerem Pivovaru Svijany, fungovalo dokonale. Výsledkem byla naprosto strhují-
cí atmosféra večera, na který se bude ve Svijanech ještě dlouho vzpomínat ●



#10

ENCYKLOPEDIĚ
SVIJANSKÝCH PIV

Pivo přímo ze sklepa

Jedno ze svých nejnovějších piv – výjimečný dvanáctistupňový ležák **PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA** – Pivovar Svijany nabízí teprve od jara roku 2023. V elegantní litrové embosované hnědé lahvi s keramickým patentním uzávěrem je ozdobou chladicí vitríny jakékoli pivovárky, obchodu se zdravou výživou nebo restaurace. V prodeji je také ve vybraných prodejnách běžné maloobchodní sítě a obchodních řetězcích.

Receptura světlého spodně kvašeného ležáku s extraktem původní mladiny 12,2 % (hm), obsahem alkoholu 4,9 % (obj.) a hořkostí 30 IBU vychází z oblíbeného svijanského piva Šlik. Do designových lahví se PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA stáčí bez filtrace, stabilizace, pasterizace nebo jakýchkoliv jiných úprav přímo z ležáckého tanku v ležáckých sklepích svijanského pivovaru. „Naším cílem při uvádění tohoto piva na trh bylo přiblížit konzumentům, jak chutná pivo přímo v pivovaru. Chtěli jsme také dostat naše tradiční řemeslné pivo k zákazníkům s vyššími nároky na kvalitu a přírodní charakter konzumovaných potravin, kteří ocení řemeslný a zdraví prospěšný produkt v ekologickém a důstojném obalu,“ řekl svijanský sládek **PETR MENŠÍK**. „Je určeno pro zákazníky upřednostňující čerstvé potraviny bez jakýchkoliv úprav v maximálně ekologickém obalu.“

Esteticky působivá hnědá lahev s keramickou zátkou vychází z průmyslového vzoru Lochmund a je opatřena embosovaným svijanským emblémem ve tvaru písmene S a letopočtem založení pivovaru 1564, který upomíná na dlouhou tradici vaření piva ve Svijanech. Lahve nejsou vratné v celé maloobchodní síti, ale vykupují se zpět v místě prodeje ●

EPM: 12,2 % | **Alkohol:** 4,9 % obj. | **Hořkost:** 36 IBU | **Barva:** 12 EBC | **Slad:** pšeničný humnový slad z nezávislých sladoven | **Chmel:** Sládek a žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic v Polepských blatech | **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 **MARTINA KNYTLA**, hlavního technologa pivovaru, který bedlivě dohlíží na bezchybné dodržování pivovarské technologie.

Jak dlouho v pivovaru pracujete, jaká je přesně vaše funkce

a v čem spočívá vaše každodenní práce?

Pracuji jako hlavní technolog. To znamená, že dohlížím, aby veškeré technologické procesy – od varny, přes studené provozy, stáčení až po čistírnu odpadních vod – probíhaly právě tak, jak správně mají. A do pivovaru jsem nastoupil před patnácti lety. Přesně v září roku 2010 jsem své působení zde zahájil tím, že jsem absolvoval kolečko po celém pivovaru a všech jednotlivých výrobních úsecích. **Jakého vzdělání musí člověk pro takovou pozici dosáhnout a jak důležité je průběžné doplňování spousty nových poznatků v oboru pivovarnictví?**

Důležitým krokem je absolvovat střední školu potravinářských technologií v oboru pivovarnictví a sladařství; v mém případě to byla pražská škola v Podskalské ulici. Po jejím absolvování jsem pak pokračoval ve studiu ve stejném oboru na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze. Školy dají pivovarníkovi určité jak mnoho vědomostí, tak jistý rozhled, ale naprosto zásadní je potom podle mého názoru teprve praxe. Důležité je také to, jaký vztah člověk k pívu má, ale učit se musí v zásadě neustále. **Je práce technologa zábavná, nebo spíše rutina?**



Co vás na ni nejvíce baví nebo co je na ní nejzajímavější?

Moje práce je opravdu vše, jen ne rutinní. Stejně jako je pivo živý organismus, je živá i práce pivovarského technologa. Ale to je jen jeden z důvodů, proč je tato profese bez přehánění i mým

koníčkem. Práce s pivem mě totiž naplňuje už od začátku střední školy. A právě tehdy jsem se také pevně rozhodl, že se jí budu věnovat. A co je na ní nejzajímavější? No samozřejmě právě pivo!

Co vše se za dobu, co v pivovaru působíte, změnilo, a jaké byly na vaší pozici ty nejobtížnější úkoly?

V pivovaru se samozřejmě neustále vše modernizuje, ale při plném zachování tradiční výroby piva a vysokého podílu řemeslné práce. A to je na tom právě to nejkrásnější, že to podstatné, tedy vlastní výrobní postup, se nezměnil vůbec. Tedy, jak říká s oblibou náš

sládek, naše pivo je jiné tím, že je stále stejné.

A pokud jde o ty opravdu náročné úkoly, patřil mezi ně například rozjezd stáčírny plechovek. Stáčet pivo do plechovek nepasterované, tedy stejně vynikající jako v jiných obalech, byl z technologického hlediska skutečně téměř nadlidský úkol. A nesnadný byl rovněž náročný vývoj a zavádění nové filtrační technologie, která slouží k udržení trvanlivosti a díky níž může být naše pivo nepasterované.

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

Nejvíce si cením toho, že jsme největším pivovarem, kde se pivo kvasí nadále v otevřených kádích na spilce a dokvácí v klasických ležáckých tancích. To vše mám stále na očích a můžu mít s pivem stále přímý kontakt. Naštěstí nejsme žádný nadnárodní pivovar, takže si můžeme dovolit stále udržovat tradiční technologii a řemeslnou výrobu piva a nekoukat pořád jen do tabulek a grafů.

Které svijanské pivo je vaše nejmilejší?

Nedokážu jmenovat pouze jedno. Pro každou příležitost je vhodné jiné pivo! ●

Martin Knytl



● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● RADNIČNÍ SKLÍPEK, LIBEREC



S úctou ke svijanskému pivu, k historii místa i hostům

Impozantní budova novorenesanční liberecké radnice je sídlem magistrátu třetího největšího města v Čechách, a také jeho dominantou a jedním ze

symbolů. Zvenčí na ní návštěvníka může upoutat třeba vstupní reliéf nebo socha rytíře Rolanda na nejvyšší ze tří věží, uvnitř pak nápadné barevné vitráže a další velmi cenné zařízení. Pro milovníky piva je však ještě hodnotnější to, co najdou až úplně dole – pod radnicí.

Rozsáhlé sklepní prostory s vysokými cihlovými klenbami a původními sloupy skrývají vyhlášenou restauraci **RADNIČNÍ SKLÍPEK**, která vedle nefalšované historické atmosféry nabízí i bohatý jídelní lístek, ale hlavně celkem dvanáct různých skvěle ošetřených svijanských piv. Kde také jinde najít perfektně ošetřené svijanské pivo než právě v historicky vůbec první značkové restauraci Pivovaru Svijany?

Původní pivnice fungovala v těchto prostorách už od roku 1893 a více než sto let – až do jejího uzavření v roce 2003 – byla přirozeným centrem dění v celém Liberci. Unikátní prostor pak prošel za účasti Pivovaru Svijany náročnou rekonstrukcí, po níž restaurace v prosinci roku 2014 znovu ožila už jako velmi moderní zařízení, i když s velkou úctou k historii. Dominantou celého prostoru je nápadný výčep s nerezovými tanky. „Tohle místo má duši,“ ukazuje na působivý interiér restaurace podle návrhu architektonického studia Raketoplán provozovatel restaurace **JAN HRUŠKA**. „V historickém prostředí se tu setkává moderní atmosféra s dobrým pivem a poctivým jídlem.“

Restaurace s kapacitou kolem 170 míst včetně dvou samostatných salonků a letní zahrádky v samém srdci Liberce je ideální na rychlý oběd i večerní posezení. V době polední pauzy v ní panuje čilý ruch. „Náš styl je upřímný – žádné předstírání, žádné rádobí fine dining. Děláme gastronomii, která má základ v tradici, ale nebojí se současného přístupu. Doporučujeme třeba guláš z hovězích líček, svičkovou na smetaně, vepřové koleno na pivo, trhanou konfitovanou kachnu nebo náš domácí burger s vlastnoručně pečenou houskou,“ říká Jan Hruška.

Pokud jde o pivo, je na čepu Radničního sklípku reprezentativní nabídka svijanských piv – od klasiky, jako je Svijanský Máz, Svijanský Rytíř nebo Svijanská Kněžna, až po silná piva jako Svijanský Baron nebo Weizen. „Ale srdcem našeho výčepu je jednoznačně prémiový ležák 450 čepovaný přímo z tanku. Je krásně hořký, plný a svěží. Hosté si jej zamilovali a pro mnoho z nich je to důvod, proč se k nám pravidelně vrací,“ pochvaluje si Jan Hruška. „Na pivo si velice zakládáme – správná teplota, čisté sklo, sednutí piva a pěna, která vydrží. Není to věda, ale poctivé řemeslo,“ dodává.

Večer se atmosféra podniku mění a nabízí uvolněné posezení. Často se zde konají i firemní večírky, svatby, oslavy nebo jen přátelská setkání. Pořádají se v něm tematické víkendy, degustační večery, občas hraje i živá hudba.

„Radniční sklípek je pro nás všechno už od našeho nástupu v roce 2015 srdcovka a troufám si říct, že je to stále vlajková loď mezi všemi svijanskými podniky. Věřím, že se nám povedlo vrátit tomuto místu život, kvalitu a osobitost,“ pokračuje Jan Hruška. „Děláme to poctivě, bez přetvářky a s úctou ke Svijanům, k historii místa i k hostům. A k tomu přidáváme vlastní přístup – osobní, poctivý a bez zbytečných poz. Naše obsluha je milá, vtipná, přirozená. Neděláme divadlo, prostě nás to baví a hosté to cítí. Ať přijde kdokoli, snažíme se, aby odcházel spokojený a s pocitem, že tu byl vítán. A možná právě proto k nám lidé rádi chodí znovu,“ uzavírá ●



Zámek Svijany se chystá na příjezd svatého Václava



V neděli 28. září Zámek Svijany opět ožije oslavou patrona českých zemí i piva. Devátý ročník Svatováclavských slavností nabídne pestrý kulturní program pro celou rodinu a nebude na něm chybět ani oblíbený svatováclavský pivní speciál DUX.

Program odstartuje divadelní představení cirkusu Chůdadlo a následovat bude **slavnostní naražení sudu piva DUX**. Společným přípitkem vzdáme hold svatému Václavovi, který přijede na nádvoří zámku na svém koni hodinu po polední.

Návštěvníci se mohou těšit na šermířská a taneční vystoupení, akrobatickou show i středověkou hudbu. V zámecké zahradě je čeká **řemeslný jarmark** a možnost vyzkoušet si pečení chleba v dobové peci. O hudební doprovod se postará skupina Gnomus, jež středověkou hudbu provede v moderním pojetí.

Průběžně svijanského piva jistě potěší **pivní soutěže a škola čepování**. Během dne si budou moci vychutnat limitovanou várku **pivního speciálu DUX**, který se vaří jen jednou do roka právě při této příležitosti.

Slavnosti umožní návštěvníkům nahlédnout do tradiční výroby svijanského piva. **Prohlídky pivovaru** se konají každou hodinu od 10 do 17 hodin. Pro opravdové nadšence je od 14:30 připravena exkurze se **sládkem Petrem Menšíkem**.

Celou akci zakončí koncert kapely **Těla**, která slavnosti uzavře ve velkém stylu. Více informací a kompletní program naleznete na www.zameksvijany.cz ●

PROGRAM

10:00	Zahájení slavností
10:30	Chůdadlo – Drak, Jiří a věž
11:00	Slavnostní naražení sudu svatováclavského speciálu DUX
11:15	Pivní soutěž
11:30	Siderea – Cikánské tance
12:00	Artus Bohemia – šermířské vystoupení
12:30	Přestávka
13:00	Příjezd sv. Václava na koni
13:15	Pivní soutěž
13:30	Dell Arte – chůdaři s obřím rukama
14:00	Gnomus – středověká hudba v moderním provedení
14:30	Siderea – akrobatická show Šašice
15:00	Chůdadlo – Brémští cirkusanti
15:30	Artus Bohemia – rytířský turnaj
16:00	Gnomus – středověká hudba v moderním provedení
16:30	Siderea – Tance žvlů
17:00	Pivní olympiáda
18:00	Koncert kapely Těla



Letní program přivedl na zámek mnoho návštěvníků

Letní sezona na zámku přilákala tisíce návštěvníků. Velký zájem byl nejen o zámecké expozice, ale také o doprovodné akce, které zpestřily celé léto.



V červnu se konaly tradiční **Zámecké slavnosti**, které již poděváté připomněly otevření zámku veřejnosti. Velmi silný zážitek přinesl **improvizační koncert** v zámecké kapli. Úspěch slavily i **noční prohlídky s archeologem PETREM BRESTOVANSKÝM**, jež proběhly v květnu a červnu, a další termíny se chystají na září a říjen.

Ve druhé polovině prázdnin zámek zažil pořádnou dávku energie – 14. srpna na zámeckém nádvoří vystoupila **kapela DYMTRY** se svou strhující show.

Program ale pokračuje i na podzim. Už brzy proběhnou **Svatováclavské slavnosti**, v říjnu se



chystá **cestovatelská přednáška VÁCLAVA BACOVSKÉHO** a závěr roku bude patřit **Adventu na zámku**.

Více informací naleznete na www.zameksvijany.cz ●

DUX v Pivních lázních Svijany

Začátek října přinese do Pivních lázní Svijany výjimečný zážitek. Od pondělí 29. září do neděle 5. října si v nich mohou milovníci piva vychutnat svatováclavský speciál DUX.

Tematický týden se silným světlým pivem DUX navazuje na Svatováclavské slavnosti, které se na Zámku Svijany každoročně konají 28. září, kde bude tento speciál rovněž k ochutnání.

Pivní lázně tak nabídnou návštěvníkům nejen klid a odpočinek, ale i ochutnávku výjimečného piva jantarové barvy. DUX se vaří v omezeném množství při příležitosti Dnů českého piva, vždy v posledním zářijovém týdnu. Patří mezi silnější piva, je plný a hutný, ale současně také hladký a jemný.

Více informací naleznete na www.pivnilaznesvijany.cz ●



FIREMNÍ AKCE NA ZÁMKU SVIJANY

- Stylové prostory pro školení, konference i teambuilding
- Kompletní catering od snídaní až po večerní rauty
- Ubytování přímo na zámku až pro 40 osob
- Prohlídky pivovaru a zámku, únikové hry a další

