



Svijany



Léto budiž pochváleno, říká klasik. Všichni pivovarníci to mohou jen podepsat, protože pro každý pivovar je léto zásadním obdobím, které do značné míry rozhoduje o výsledcích jeho celoročního snažení. Teplé léto znamená žízeň, plné zahrádky a spoustu vypitého piva, chladné nebo deštivé léto věští smutné hospodské a ještě smutnější majitele pivovaru.

Naším snem je proto krásné teplé léto, které dělá všem radost a vybízí k orosené sklenici. Ale jako vše v životě má i to svůj rub a líc. Čím teplejší léto, tím náročnější je udržet potřebný chlad při výrobě a skladování piva. A stále vyšší letní teploty vyžadují nové investice do chladicí techniky, která je v létě také hlavním žroutem čím dál dražší energie. Pokud jde o náklady na chlazení, ty nám v létě udržují ve víceméně ještě přijatelných mantinelech solární panely na střeše pivovarských budov, ale kompresory pro chlazení už se současnou letní výhni krok držet přestávají. Proto jsme letos pořídili supervýkonný kompresor, který představuje další (kolikáté už?) svijanské prvenství. Jako vůbec první pivovar totiž začneme pro chlazení používat stejnou techniku, jaká se jinak využívá jen v námořních lodích pro rychlé zmrazení úlovku.

I proto se můžeme na léto těšit bez obav, ať už bude jakkoli horké. Kompresor zvládne chladit nejen všechna svijanská piva, ale už i nový míchaný nápoj z nealkoholického piva s chutí angruštu a rybízu či novou ananasovou limonádu Svijanela. Obojí budete moci ochutnat ve své oblíbené restauraci, ale ještě lépe na některé z akcí se svijanským pivem přímo ve Svijanech, v Liberci a na dalších místech. Těšíme se na vaši návštěvu!

Dej Bůh štěstí!
PETR MENŠÍK,
sládek Pivovaru Svijany

Svijany vyhlíží letní sezónu

Přímo ve Svijanech je pivovar dobře připraven také na nápor zájemců o prohlídky, skvěle hodnocená pivovarská restaurace na hosty a pivovarská prodejna na příliv zákazníků, kteří si domů odvázejí svijanské pivo a nejrůznější potřeby pro milovníky piva, oblečení i upomínkové předměty.

Po tradičních **Zámeckých slavnostech**, které na konci června letní sezónu ve Svijanech oficiálně otevřely, panuje zvýšený ruch na zámku i nadále. K nezapomenutelnému dni

vaného svijanského piva jim osobně načepují profesionálové z pivovaru.

V krytém stanu s posezením si pak budou moci vychutnat

různé gastronomické speciality, ale hlavně hudební program v podání folkrockové formace **CROSS BAND**, plzeňské **LUCIE REVIVAL**, skupin **SCARP** a **TURBO A PRO-ROCK REVIVAL BANDU**. Pořadatelé myslí i na děti, pro něž budou připraveny různé atrakce zdarma.

Svijany v Liberci

Pro ty, kteří by se v létě přímo do Svijan nedostali, přichystal pivovar tradiční **Den svijanského piva** v Liberci, který je letos naplánován na pátek 7. srpna. Vstup na akci je jako každý rok zdarma a stánky budou opět přetekat mnoha druhy svijanské-

ho piva i nealka a širokou nabídkou jídel. Hudební program na jubilejním 25. ročníku akce obstarají skupiny **MERITO**, **VIOLLET & VERONIKA KOBZANOVÁ**, **DIVÁ BÁRA**, **MOTOR-BAND** a **DE BILL HEADS**.

Sport pro profesionály

Na své si přijdou i sportovní nadšenci. Liberec se každoročně v létě stává dějištěm tenisu na nejvyšší světové úrovni díky turnaji **Svijany Open**, součásti ATP Challenger Tour, který se letos uskuteční od 27. července do 2. srpna v areálu LTK Liberec. ●



ve Svijanech kromě návštěvy pivovaru jistě přispěje také prohlídka zajímavých zámeckých expozic, odpočinek v pivních lázních nebo alespoň v parku, případně některý z bodů letního kulturního programu. V nabídce je třeba divadelní představení Strašidlo cantervillské nebo po úspěšné loňské premiéře už druhý koncert metalové legendy **DYMYTRY** s frontmanem **VÁCLAVEM NOIDEM BÁRTOU**, která 5. srpna opět rozdují zámecké nádvoří. Komu by na to vše jeden den nestačil, může si naplánovat třeba celý relaxační pobyt v zámeckém hotelu.

Milovníci piva, kteří v létě plánují výlet do Svijan, by si měli do diáře zapsat datum 22. srpna, kdy se od 14 hodin na hřišti ve Svijanech bude konat 15. ročník tradičního **Svijanského pivobraní**. Několik druhů vychlazeného nepastero-

Po černém rybízu a yuzu přichází angrešt

Pět let po premiéře velmi úspěšného míchaného nápoje z nealkoholického piva Svijanský Vozka yuzu a bergamot a sedm let po prvním uvedení Vozky s obsahem šťávy z černého rybízu a limetky přichází Pivovar Svijany s další kombinací: Svijanský Vozka angrešt a rybíz. Nápoj je výsledkem spojení nealkoholického piva Svijanský Vozka a přírodní šťávy z obou druhů ovoce.

Díky přirozenému obsahu oxidu uhličitého nabízí, stejně jako dva jeho starší sourozenci, rychlé osvěžení třeba při sportu nebo při jízdě vozem. V točené podobě je novinka k dostání ve vybraných restauracích, v plechovkách a nově i v třetinkových skleněných lahvích bude dostupná v běžné maloobchodní síti a v 15 l sudech a plechovkách na e-shopu pivovaru.

„Poptávka českých konzumentů po nealkoholických alternativách typu radler neboli shandy se stále zvyšuje. Potvrzují to nejen údaje z celého trhu, ale i stále vyšší prodej našich dvou míchaných nápojů z nealkoholického piva a ovocné šťávy. Proto jsme se rozhodli dát zákazníkům na výběr ještě třetí takový nápoj, tentokrát se šťávou ze dvou oblíbených druhů ovoce z českých zahrádek – angruštu a rybízu,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany **ROMAN HAVLÍK**. „U všech tří variant si nadále zakládáme na klasickém postupu výroby bez pomoci úsporných moderních technologií a jakýchkoli enzymů, čiridel či dalších pomocných látek.“

Současně pivovar rozšiřuje i nabídku oblíbených limonád Svijanela o ananasovou příchut' ●



Svijany partnerem airshow



FOTO PETR KOLMANN

Patnáctý ročník **HISTORICAL AIRSHOW** v Mladé Boleslavi návštěvníky v polovině června přenesl napříč historií letectví – od průkopnických strojů první světové války přes legendy druhé světové války až po moderní vojenská letadla a akrobatické speciály. Návštěvníci mohli na obloze i na zemi obdivovat unikátní historické letouny, dynamické letové ukázky a precizní pilotáž. Horký den plný burácejících motorů, historie a leteckého nadšení jim zpříjemnilo perfektně ošetřené pivo a nealkoholické nápoje z produkce Pivovaru Svijany, partnera airshow ●

Designové lahve nově z Moravy

PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA přesvědčuje znalce nejen svou chutí, ale také elegantním obalem. Dosud Pivovar Svijany litrové embosované hnědé lahve s keramickým patentním uzávěrem odebíral ze zahraničí, nově jejich výrobu svěřil tradičnímu místnímu výrobcí kvalitního skla s dlouholetou tradicí.

SKLÁRNÝ MORAVIA z Úsobrna na Boskovicku založila hraběcí rodina Strachwitzů již v roce 1827. Zaměřují se na výrobu obalového a laboratorního skla v menších sériích a jsou – jak se ukázalo – ideálním partnerem pro rodinný český pivovar.

„Litrová patentní embosovaná lahev **PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA** skvěle uchovává kvalitu piva, dokáže odolávat zvýšenému tlaku živého piva a je stejně jako naše ocelové dvoulitrové plechovky nebo patentní lahev Svijanské Dvacítky uzavíratelná. Její ušlechtilý a historizující vzhled podle mého názoru skvěle podtrhuje výjimečnost našeho poctivého tradičního řemeslné vyrobeného piva,“ řekl sládek **PETR MENŠÍK**. „Jsme proto moc rádi, že jsme pro ni našli místního výrobce s rovněž dlouholetou tradicí, který ji navíc dokáže vyrábět s ekologickým potiskem.“ ●



Další světové ceny

Svijany byly letos opět úspěšné ve světové degustační soutěži **FINEST BEER**. Tři svijanská piva se propracovala až do exkluzivního výběru **Finest Beer Selection 2026**. Porota složená z padesáti mistrů sládků, pivních sommelierů a senzorických odborníků z deseti zemí při soutěži v německém Gräfelingu hodnotila a popisovala celkem 843 různých piv jednotlivě při slepé degustaci bez přímého srovnání a nakonec jim udělovala celkové hodnocení – **Finest Beer Score** – na stobodové stupnici.

Do exkluzivního výběru **Finest Beer Selection 2026** se díky skóre přes 90 bodů zařadila celkem tři svijanská piva – **Svijanská Desítka**, **Svijanská Kněžna** a prémiový ležák **Svijany 450** ●



Místo oceánu chladí ve Svijanech

Největší investicí letošního roku – rozšíření varny – Pivovar Svijany dokončí v září. Ve stínu tohoto velkého projektu, který usnadní náročnou práci obsluhy varny a umožní potřebnou průběžnou údržbu varných zařízení bez odstávek, zůstává několik menších, ale rovněž velmi významných nových investic. Za pozornost stojí především nový, supervýkonný kompresor, který pivovaru od června pomáhá zvládat chlazení během stále žhavějších letních měsíců.

Chlazení je při výrobě piva velice důležité. S výjimkou varny, kde se tepelným procesem z vody, sladu a chmele připravuje mláďina, probíhají všechny ostatní fáze výroby piva při nízkých teplotách. Na spilce pivo kvasí při teplotě kolem 10 °C a v ležáckých sklepích zraje při teplotě 2 až 3 °C. A chladit je třeba i při stáčení a skladování hotového piva.

Jednou z největších starostí každého pivovaru proto je, jak pivo ve stále teplejších letech udržet ve správné teplotě. Jednak je to velice náročné na spotřebu energie, ale klade to také velké nároky na používanou chladicí techniku. „Vzhledem k stále rostoucím průměrným teplotám v létě jsme se proto rozhodli pro skutečně



● Náročná instalace nového kompresoru

radikální řešení v podobě supervýkonného šroubového kompresoru britského výrobce **J&E Hall**, který se jinak používá hlavně k rychlému zmrazení úlovku na rybářských lodích na volném oceánu. Kompresor nejmodernější konstrukce je nejen mimořádně výkonný, ale také velice úsporný, zcela spolehlivý a umožňuje přesnou regulaci. Ve svijanské strojně od června slouží společně se třemi stávajícími kompresory a jako v prvním pivovaru vůbec zaručuje skutečně výkonné chlazení ve všech fázích výroby,“ uvedl svijanský sládek **PETR MENŠÍK** ●

Zámek 11%

Kroužkovaný ležák **Zámek 11%** měl premiéru v roce 2016, kdy se po kompletní rekonstrukci otevřel pro veřejnost **Zámek Svijany**, který předtím dlouhá léta chátral v těsné blízkosti pivovaru. Sládek Petr Menšík se při sestavování receptury nového piva na oslavu této vzácné příležitosti nechal inspirovat postupem, jakým se dříve ošetřovalo pivo, které se před zimou zaváželo na nepřístupné horské chaty. Aby dlouho vydrželo, nechávalo se hotové zfiltrované pivo opětovně zakvasit

rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky.

Kroužkovaný ležák **Zámek** charakterizuje stejně jako ostatní svijanské ležáky klasický dvou-rmutový varní postup, dlouhý chmelovar za atmosférického tlaku, chmelení ve čtyřech dávkách, kvašení na spilce v otevřených kvasných kádích za pomoci vlastního kmene pivovarských kvasinek po dobu 6 až 7 dní a dokvašení v horizontálních tancích v ležáckém sklepě při teplotě 2 °C po dobu 25 až 30 dní. Po zfiltrování je pak během dvou až tří dní opětovně zakvašen v tanku malým množstvím rozkvašené mladiny s aktivovanými pivovarskými kvasnicemi. Nakonec jej čeká ještě třetí kvašení – v sudech. Poté, co stráví v ležáckém sklepě další 3 až 4 týdny, mohou si jej na několika málo místech – především samozřejmě na Zámku Svijany – vychutnat zákazníci.

„Kroužkování dává pivu výjimečný charakter. V chuti a vůni mírně prozrazuje kvasnice a ve vzhledu dává pivu slabý zákal. Je mimořádný vysokým obsahem živých pivovarských kvasinek, a tedy i vitamínů skupiny B a dalších tělu prospěšných přírodních látek,“ přibližuje speciální charakter výjimečného piva **PETR MENŠÍK**.

Kroužkovaný ležák **Zámek** je dostupný jen v sudech ve vybraných restauracích nebo ve dvoulitrových plechovkách na e-shopu pivovaru a v pivovarské prodejně ve Svijanech. Je také na čepu v Pivních lázních na Zámku Svijany ●

EPM: 11,2 % | **Alkohol:** 4,8 % obj. | **Hořkost:** 33 IBU | **Barva:** 11 EBC | **Slad:** plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven | **Chmel:** Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic v Polepských blatech | **Dostupnost:** celoroční v 15l a 30l sudech a dvoulitrových plechovkách.



ENCYKLOPEDIJE
SVIJANSKÝCH PIV



V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Tentokrát se zaměříme na člověka, díky němuž si dobré pivo, pivní sklo nebo různé suvenýry mohou hosté přivést domů rovnou po prohlídce pivovaru. **JANA BUKVICOVÁ** má na starosti pivovarskou prodejnu, z níž po návštěvě Svijan málokdo odchází s prázdnou.

Pivovarská prodejna slouží návštěvníkům pivovaru už od roku 2008. Jak dlouho v jejím čele stojíte vy?

Do prodejny jsem nastoupila v srpnu roku 2014 jako prodavačka k paní Ivaně Hovorkové, která prodejnu vedla soukromě. Když pak o dva roky později odešla do důchodu, prodejnu převzal pivovar a já se stala její hlavní vedoucí.

Existuje ještě jiné místo s kompletním sortimentem svijanského piva, nebo je pivovarská prodejna v tomto směru unikátní? Z kolika různých pív a v kolika obalech si u vás mohou návštěvníci vybírat? Jaké pivo si odvázejí nejčastěji?

Pivovar Svijany má ještě prodejnu ve Vratislavicích a na Slovensku. Ale podle mého mínění naše prodejna nabízí největší sortiment nejen piva, ale i reklamních předmětů a oblečení. Zároveň poskytujeme službu navíc, a to dárkové balíčky, které sestavujeme podle přání zákazníka.

Vedle piva nabízí pivovarská prodejna i široký výběr suvenýrů a předmětů pro svijanské fanoušky. Jak často se jejich nabídka obměňuje a jaké jsou poslední novinky?

Nabídka sortimentu se obměňuje dle situace či poptávky na trhu. Například loni se začalo vařit nové pivo Shine, které má 2,9 % alkoholu. Říkáme mu „pracovní“ a výborné je hlavně vychlazené v létě, když potřebujete pracovat na zahrádce.

Jana Bukvicová



Také se začala vyrábět limonáda Svijanela, která osvěží i nejmladší. Ti ocení jejích šest různých příchutí, mezi které patří např. mango, hrozno, malina...
O co mají hosté největší zájem? Co zajímavého z aktuálních nabídek byste zákazníkům, ať už z řad milovníků piva nebo turistů, doporučila vy?

Největšímu zájmu se těší především pivní speciály, jako je Pivo přímo ze sklepa a výroční Svijany 20. Také si v poslední době zákazníci oblíbili nealko pivo Vozka s příchutí yuzu a bergamot a již zmíněnou limonádu Svijanela.

Z piv v plechovkách jde nejvíce na odbyt Svijanský Rytíř 12 % a prémiový ležák 450 (ten i v 0,33 l plechovkách). O balení piv v 0,33 l plechu je velký zájem a zákazníci by v něm chtěli i jiné druhy.

V čem konkrétně spočívá vaše každodenní práce? A baví vás?

Moje práce spočívá v tom, aby chod prodejny fungoval tak, jak má. Nesu zodpovědnost za veškeré finance (hotovost v pokladně, odvody tržeb atd.), zásobování (pivní produkty, propagace, vyřizování reklamaci...), dále za příjem zboží, bezpečnost práce u zaměstnanců, rozpis služeb, a hlavně za prodej zboží. Tato práce mě velmi naplňuje, jelikož mě baví být v kontaktu se zákazníky. Mám bezvadný kolektiv a jsem ráda mezi lidmi. Sice je to občas časově náročné, jelikož máme otevřeno o víkendech i svátcích, ale s tím jsme do toho šli.

Jakou zpětnou vazbu od zákazníků dostáváte? Co si pochvalují? Nebo jsou snad někdy i stížnosti?

Máme nejen tuzemské, ale i některé stálé zákazníky ze zahraničí (například z Německa, Polska, a dokonce i jednu rodinu ze Švýcarska). Většinou jsou všichni spokojeni, ale když se náhodou objeví nějaká stížnost, snažíme se ji samozřejmě co nejrychleji a ke spokojenosti zákazníka vyřídit.

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

Čeho si cením? Hlavně toho, když vidím, že se k nám zákazníci rádi vrací. To vždy potěší.

Pijete pivo? Které svijanské máte nejradši?

Že bych byla tzv. pivář, to úplně ne, ale ráda si dám v létě chlazený Shine nebo k obědu výbornou Desítku.

Máte nějaké oblíbené akce pivovaru – plesy, zámecké slavnosti, výlety, Slavnosti svijanského piva nebo Svatováclavské slavnosti?

Bohužel akcí se moc neúčastním, jelikož jsem vždy v práci. Ale líbí se mi Svatováclavské slavnosti a vánoční trhy na zámku ●

● PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ● U PARTÍKA, LITVÍNOV

Stoletá tradice, poctivá kuchyně a věrnost Svijanům

Najít restauraci, která v sobě snoubí stoletou historii, poctivou kuchyni a skvělé zázemí pro posezení s přáteli, je dnes leckde vzácnost. Litvínovská restaurace U Partíka všechny tyto atributy splňuje na jedničku. Pod vedením majitele Josefa Zralého se proměnila v moderní, avšak tradicemi dýchající podnik, kde se dveře netrhnou a kde si hosté mohou užít to nejlepší tankové pivo.

Restaurace má více než stoletou tradici. V meziválečném období se hostinec jmenoval *Zur Grundschanke* a patřil mezi nejvýznamnější objekty Horního Litvínova. Současný název U Partíka v sobě

nese kus silné poválečné historie. Navazuje totiž na dřívější pojmenování U Partyzána, které vzniklo jednoduše proto, že v domě po druhé světové válce skutečně bydlel partyzán. „*Takto hluboká tradice nás samozřejmě zavazuje*“, říká majitel **JOSEF ZRALÝ**.

Novodobá historie podniku se začala psát v roce 2009, kdy objekt prošel rozsáhlou rekonstrukcí. Zchátralá budova dostala nový kabát, kompletně nové sítě i interiéry a proměnila se v útulné místo s jedinečnou atmosférou.

Věrnost Svijanům a pět let s tankovým pivem

Jedním z hlavních pilířů úspěchu restaurace U Partíka je pivo. Spolupráce s Pivovarem Svijany trvá nepřetržitě od samého začátku novodobé éry podniku. „*Za ty roky jsme dostali mnoho velmi atraktivních a lákavých nabídek od jiných konkurenčních pivovarů. My jsme ale zůstali věrní Svijanům*“, zdůrazňuje **JOSEF ZRALÝ**.

Již pět let U Partíka čepují svijanské pivo přímo z tanku. Jednoznač-

ným favoritem hostů je klasická tanková svijanská jedenáctka Svijanský Máz. Aby byl zážitek dokonalý, U Partíka si zakládají na správném řemesle a perfektním servisu, který vyžaduje dodržování jasných pravidel: pivo se točí do absolutně čistého, studeného a mokrého skla, při správném tlaku a na jeden zátaž, což zaručuje hustou krémovou pěnu. Pro stálé hosty a milovníky mariáše navíc majitel nechal vyrobit speciální stůl v rohu místnosti.

Gastronomie restaurace se zaměřuje na poctivou tradiční kuchyni plnou chutí, která perfektně doplňuje chmelový mok. Sázkou na jistotu jsou zdejší speciality přímo z grilu: restaurace je široko daleko vyhlášená svým venkovním grilem, udirnou a velkým ohništěm, kde se připravují šťavnatá masa a uzeniny.

U Partíka lze potkat pestrou směsí hostů. V letních měsících je restaurace nejpoblíbenější zastávkou pro cyklisty a turisty, kteří míří do Krušných hor, a celoročně zde rádi posedí němečtí soušedé z příhraničí. Restaurace však žije

hlavně kulturou a sportem. Krytá terasa s kapacitou 120 míst je vybavena moderní elektronikou, projektorem, reproduktory a velkoplošnou televizí. Užít si zde napínavé sportovní přenosy a společně v partě zafandit nad tankovým půllitrem je pro místní již zavedenou tradicí. Pro večerní akce nechybí malý taneční parket a diskotéková světla, což z terasy činí ideální místo pro večírky a rodinné oslavy všeho druhu.

To vše podtrhuje vždy usměvavý, vtipný a ochotný personál. Neodmyslitelnou součástí restaurace byl navíc dlouhé roky legendární kocour Mikeš, který u vchodu radostně vítal všechny příchozí a na něhož budou stáli návštěvníci s láskou vzpomínat.

Pokud zamíříte na sever naší republiky, neváhejte. U Partíka vás čeká vřelá přivítání, skvěle ošetřené Svijany a zážitek, na který jen tak nezapomenete ●



Zámek Svijany láká na nabité léto. Vráť se i Dymytry



Zámecké slavnosti na konci června symbolicky otevřely letošní léto na Zámku Svijany a zároveň připomněly deset let od zpřístupnění areálu veřejnosti. Návštěvníky nyní čeká série kulturních akcí – od divadelní komedie přes koncert metalové kapely Dymytry až po tradiční Svatováclavské slavnosti.

První velkou akcí letošní sezony byly červnové Zámecké slavnosti, které připomněly významné výročí. „Deset let od otevření zámku veřejnosti je pro nás důležitým milníkem. Máme radost, že se za tu dobu stal zámek místem, kam se lidé pravidelně vracejí za kulturou i odpočinkem,“ uvedl manažer Hotelu a Zámku Svijany **LIBOR STEJSKAL**.



Už 8. července nabídne zámecké nádvoří oblíbené divadelní představení **Strašidlo cantervillské**. Komedie se ve Svijanech představila před dvěma lety a setkala se s velkým zájmem diváků. Vstupenky jsou v prodeji na webu www.strasidlonazamku.cz.

Zámecká noc letos připadne na 1. srpna. Ve-

černí prohlídky expozic doplní varhanní hudba v kapli sv. Jana a Pavla i možnost projít si nádvoří a zahradu po setmění.

Hlavním vrcholem léta bude 5. srpna koncert kapely **Dymytry**. Česká metalová skupina s frontmanem Václavem Noídem Bártou se na svijanské nádvoří vrací po loňském úspěšném vystoupení, které přilákalo více než tisíc fanoušků. Program začne v 16 hodin otevřením areálu. Od 18 hodin vystoupí turnovská rock-metalová kapela AnarchiA a od 19.30 bude patřit pódium skupině Dymytry.

„Loňský koncert měl obrovskou energii a skvělé ohlasy návštěvníků. Bylo jasné, že chceme Dymytry na zámek přivítat znovu. Spojení metalové show a historického prostředí vytváří opravdu jedinečnou atmosféru,“ doplnil **LIBOR STEJSKAL**. Vstupenky jsou k dispozici v síti GoOut.

Na konci září se pak uskuteční **Svatováclavské slavnosti**, které letos oslaví svůj 10. ročník. V pondělí 28. září bude

opět součástí programu naražení svatováclavského pivního speciálu DUX i příjezd svatého Václava na koni.

Na podzim kulturní nabídku doplní **noční prohlídky** zámku s archeologem Mgr. Petrem Brestovanským, které se uskuteční 9. a 23. října.

Více informací na www.zameksvijany.cz

Pivní lázně Svijany odměňují věrné návštěvníky

Ve svijanských pivních lázních přibývá stálých návštěvníků, kteří se sem za odpočinkem pravidelně vrací. Právě pro ně je určen věrnostní program, který odměňuje opakované návštěvy dárkem i koupelí zdarma.

Mnozí hosté si další koupel rezervují ještě před odjezdem domů. Věrnostní karta je tak poděkováním všem, kteří si pivní lázně oblíbili. Při třetí pivní koupeli získají návštěvníci dvoulitrovou plechovku svijanského piva, šestá koupel je vyjde jen na polovinu ceny a desátou si užijí zcela zdarma.

Více informací na www.zameksvijany.cz/pivni-lazne



Ze zchátralého zámku zpět k životu

Před deseti lety se Zámek Svijany po rozsáhlé rekonstrukci znovu otevřel veřejnosti. Jubilejní výročí letos připomněly Zámecké slavnosti, které se nesly ve znamení ohlednutí za proměnou kdysi chátrající památky v živé kulturní centrum regionu.

Ještě před několika lety patřil zámek mezi zanedbané historické objekty, jejichž budoucnost byla nejistá. Zlom nastal v roce 2013, kdy areál získal Pivovar Svijany a rozhodl se pustit do jeho záchrany. Díky rozsáhlé rekonstrukci, podpořené grantem z EHP a Norských fondů, se podařilo vrátit zámeckému areálu jeho původní podobu i nový život.

Součástí obnovy byl také archeologický průzkum, který přinesl několik významných objevů. Archeologové během prací odkryli například tři tisíce let starou bronzovou jehlici, kterou mohou návštěvníci spatřit na vlastní oči v zámecké expozici.

Slavnostní otevření zrekonstruovaného areálu proběhlo **25. června 2016**. Od té doby se zámek stal vyhledávaným místem kulturních akcí, koncertů i prohlídek. Návštěvníci si dnes mohou prohlédnout expozice věnované archeologii, historii zámku a okolí nebo pivovarnictví. Součástí prohlídkové trasy je také kaple sv. Jana a Pavla.

„Když se člověk podívá na fotografie z doby před rekonstrukcí a porovná je se současností, je to obrovská proměna. Máme radost, že se podařilo zachránit významnou památku a vrátit ji lidem,“ uvedl manažer Hotelu a Zámku Svijany **LIBOR STEJSKAL**



DYMYTRY

ZÁMEK SVIJANY 5. 8. 2026

PŘEDPRODEJ — GOOUT