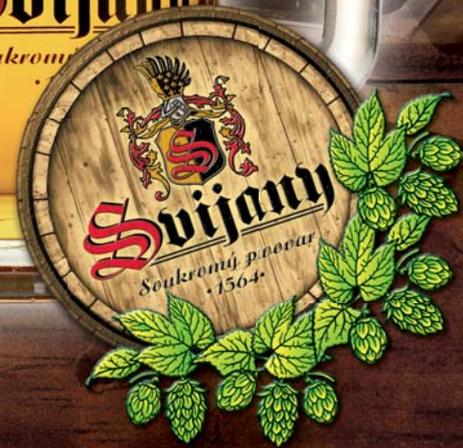


Svijany
Soukromý pivovar
• 1564 •



Eine
Tradition
die uns verpflichtet





Die Marke SVIJANY repräsentiert das traditionelle, für die Tschechische Republik typische Bier. Die Ingredienzen sind kristallklares Wasser aus den eigenen Brunnen, Malz aus ausgewählten Sorten Braugerste von kleinen, unabhängigen böhmischen und mährischen Mälzereien unter Zusatz feinsten Saazer Hopfens, der auf eigenen Hopfenfeldern im außergewöhnlichen Hopfenanbaugebiet mit dem historischen Namen „Polepper Platte“ (Polepská blata) angebaut wird.

Die Produktion erfolgt nach einem, heute leider bereits immer mehr in den Hintergrund tretenden, traditionellen Herstellungsverfahren, das noch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts von allen tschechischen Brauereien angewendet wurde.

Dieses zeichnet sich durch das doppelte Maischen und das lange Hopfenkochen, durch das Gären in offenen Bottichen in den Gärkellern und das lange Reifen in den Lagertanks aus. Das Bier wird unsererseits nicht chemisch behandelt, sodass wir es nichtpasteurisiert, somit in „lebendiger“ Forma auf den Markt liefern. Aus diesem Grunde behält des seinen angenehm reinen Hopfengeschmack und -duft. Die Brauerei Svijany ist ein rein tschechisches Unternehmen und verbleibt als eine der letzten in „heimischen“ Händen.

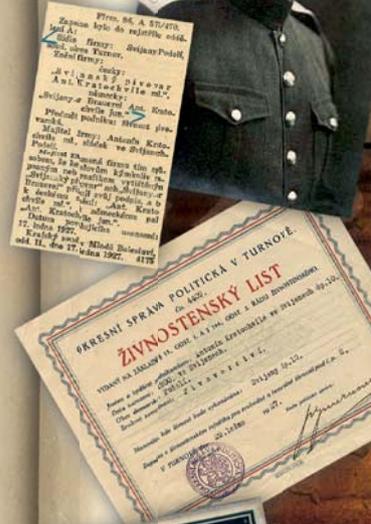
Petr Munda

Brauer aus Svijany



GESCHICHTE

Die erste urkundliche Erwähnung des Ortes Svijany (dtsch.: Swijan) stammt aus dem Jahre 1345, als die Gemeinde dem Zisterzienserkloster in Mnichovo Hradiště (Münchengrätz) gehörte. Im Jahre 1565 erwarb das Dorf Jaroslav von Wartenberg, der hier eine Renaissancefeste errichten ließ, nachdem dem Ort Svijany ein Jahr zuvor, im Jahre 1564, das Braurecht verliehen worden war. Er war Bestandteil des wirtschaftlichen Umfeldes, wobei der Grund des Bierbrauens und der Einrichtung von Gasthäusern die Erhöhung des finanziellen Ertrags des herrschaftlichen Anwesens war. Nach dem Tode von Jaroslav im Jahre 1602 erlangte Svijany samt Feste und Brauerei Joachim Andreas Graf von Schlick in seinen Besitz, eine bekannte Persönlichkeit der böhmischen Geschichte und Widersacher gegen die Habsburger Vorherrschaft. Sein Leben beendete er auf dem Prager Altstädter Ring durch die Hinrichtung im Juni des Jahres 1621. Svijany fiel anschließend dem Geschlecht Waldstein (auch Wallenstein) zu, die den Ort bis zum Jahre 1814 bewirtschafteten. Unter ihrer Herrschaft wurde die alte Feste zu einem Schloss umgebaut, wobei auch die benachbarte Brauerei baulich angepasst und erweitert wurde. Im Jahre 1820 trat das aus der französischen Bretagne stammende Geschlecht der Rohans auf den Plan, dessen Mitglieder Svijany dem Herrschaftsbesitz Sychrov anschlossen, indem Svijany weiterhin ein Wirtschaftsgut blieb, zu welchem auch die Brauerei gehörte. Die Brauerei verblieb im Besitz der Rohans bis zum Jahre 1912, als sie ihr bisheriger Pächter und Brauer Antonín Kratochvíle kaufte. Die Familiendynastie Kratochvíle bewirtschaftete die Swijaner Brauerei bis zum Jahre 1939. Der Enkel des ursprünglichen Besitzers, ebenfalls namens Antonín, war gezwungen, die Brauerei zu verkaufen und sie wieder an die Rohans zurückzugeben. Die Familie Kratochvíle hatte die Brauerei erheblich verschönert und modernisiert. Nach dem Jahre 1945 wurde die Brauerei konfisziert und nachfolgend verstaatlicht, indem sie fortan ein Betriebsteil der Nordböhmischen Brauerei, staatl. Unternehmen (Severočeské pivovary n.p.), war.





Mit den Veränderungen im politischen und wirtschaftlichen Bereich endete auch die Gesellschaft Nordböhmische Brauereien, staatl. Unternehmen, indem im Jahre 1990 das staatliche Unternehmen Brauereien Vratislavice n/N gegründet wurde, zu dem auch die Brauerei Svijany gehörte. Im Jahre 1992 wurde das staatliche Unternehmen in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und im Jahre 1997 Bestandteil der Prager Brauereien AG, deren Mehrheitseigentümer die englische Brauereigesellschaft Baas war. Diesbezüglich war die Brauerei die älteste und kleinste Brauerei dieser Gruppe. Aufgrund der Geschäftspolitik der Brauereien Vratislavice AG und später der Prager Brauereien AG geriet die Swijaner Brauerei in eine Absatzkrise, sodass ihr die Schließung drohte. Eine beinahe einem Wunder gleichkommende Änderung trat buchstäblich in letzter Minute ein. Im Jahre 1998 entstand die Gesellschaft Brauerei Svijany GmbH (Pivovar Svijany s.r.o.), welche neue Eigentümerin der Brauerei wurde.

Im Jahre 2005 erfolgte die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft. Dank der unermüdlichen Kleinarbeit eines Teams fähiger Leute unter der Leitung des Direktors František Horák sowie unter dem Taktstock der Finanzgruppe LIF wurde die Absatzkrise überwunden. Der Brauerei eröffnete sich die Vision besserer Zeiten. Der Bierausstoß des Jahres 1998 in Höhe von 43.000 hl wurde schrittweise erhöht. Im Jahre 2001 gelang der Durchbruch der magischen Grenze von 100.000 hl, im Jahre 2005 von 200.000 hl, im Jahre 2008 von 300.000 hl und im Jahre 2013 wurde die Grenze von 600.000 hl in der Biererzeugung überschritten. Svijany wurde somit zur stärksten regionalen Marke von landesweiter Bedeutung. Die Brauerei erfreut sich zunehmender Beliebtheit und gehört mittlerweile zu den größten unabhängigen Brauereien in der Tschechischen Republik, an deren Bier auch im Ausland Interesse besteht. Dies war der Grund für die Gründung der Vertriebsfiliale Svijany Slowakei im Jahre 2014.

Im Jahre 2013 wurde die Brauerei Svijany erneut Eigentümer des unweit gelegenen Schlosses. Das stark in Mitleidenschaft gezogene Kulturdenkmal kaufte sie mit dem Ziel, hieraus ein kulturell-gesellschaftliches Zentrum der Gemeinde zu erschaffen, wobei sie es mit Unterstützung der Fonds des EWR sanierte. Das erneuerte Schloss Svijany kann seit Juni 2016 besichtigt werden.

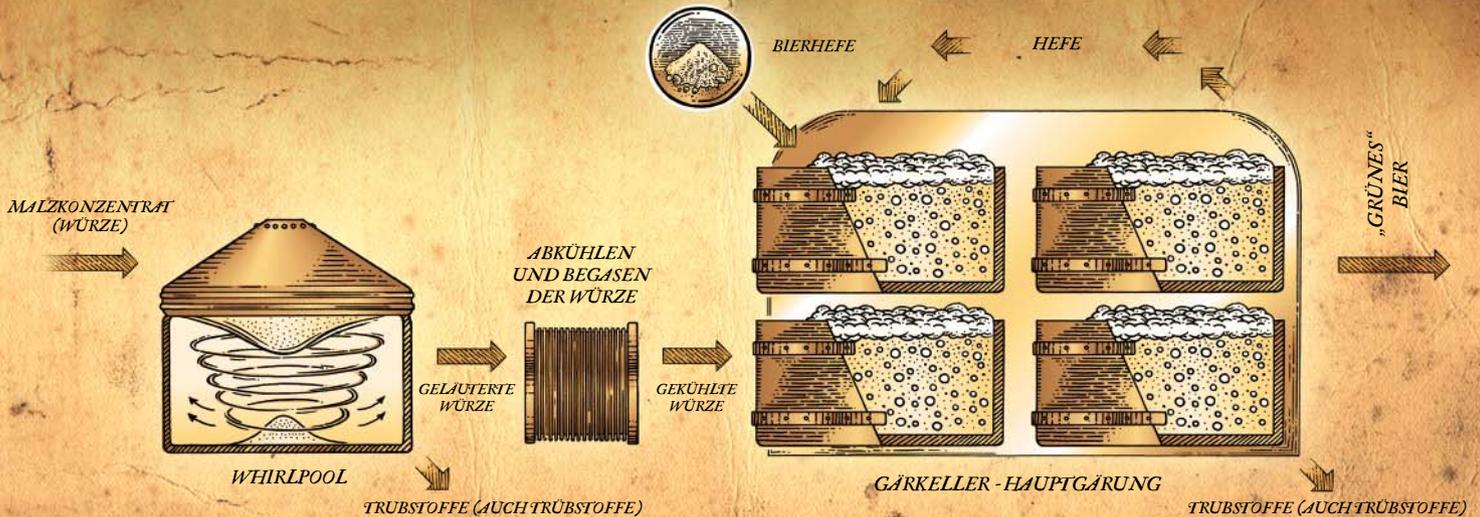
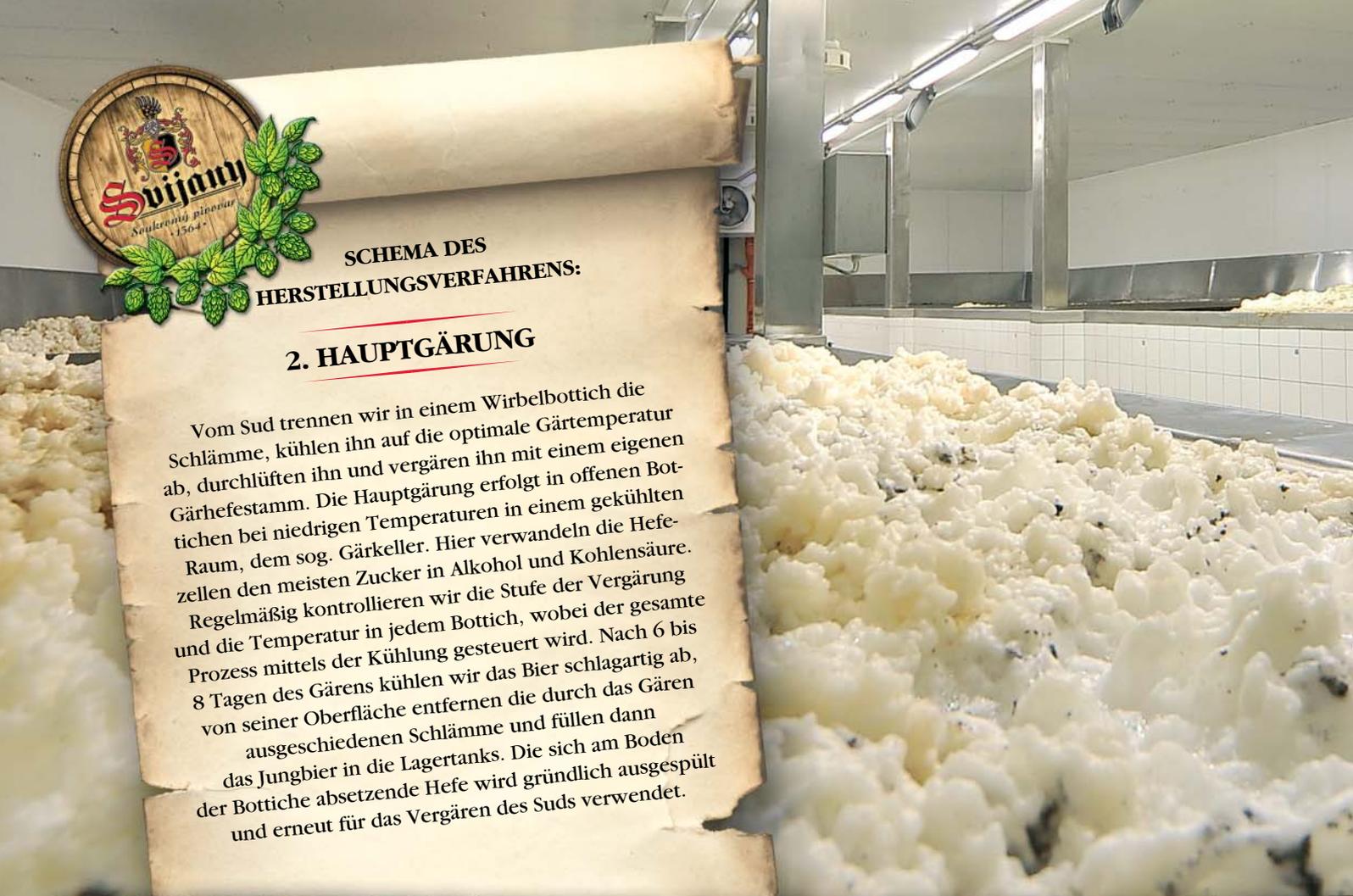


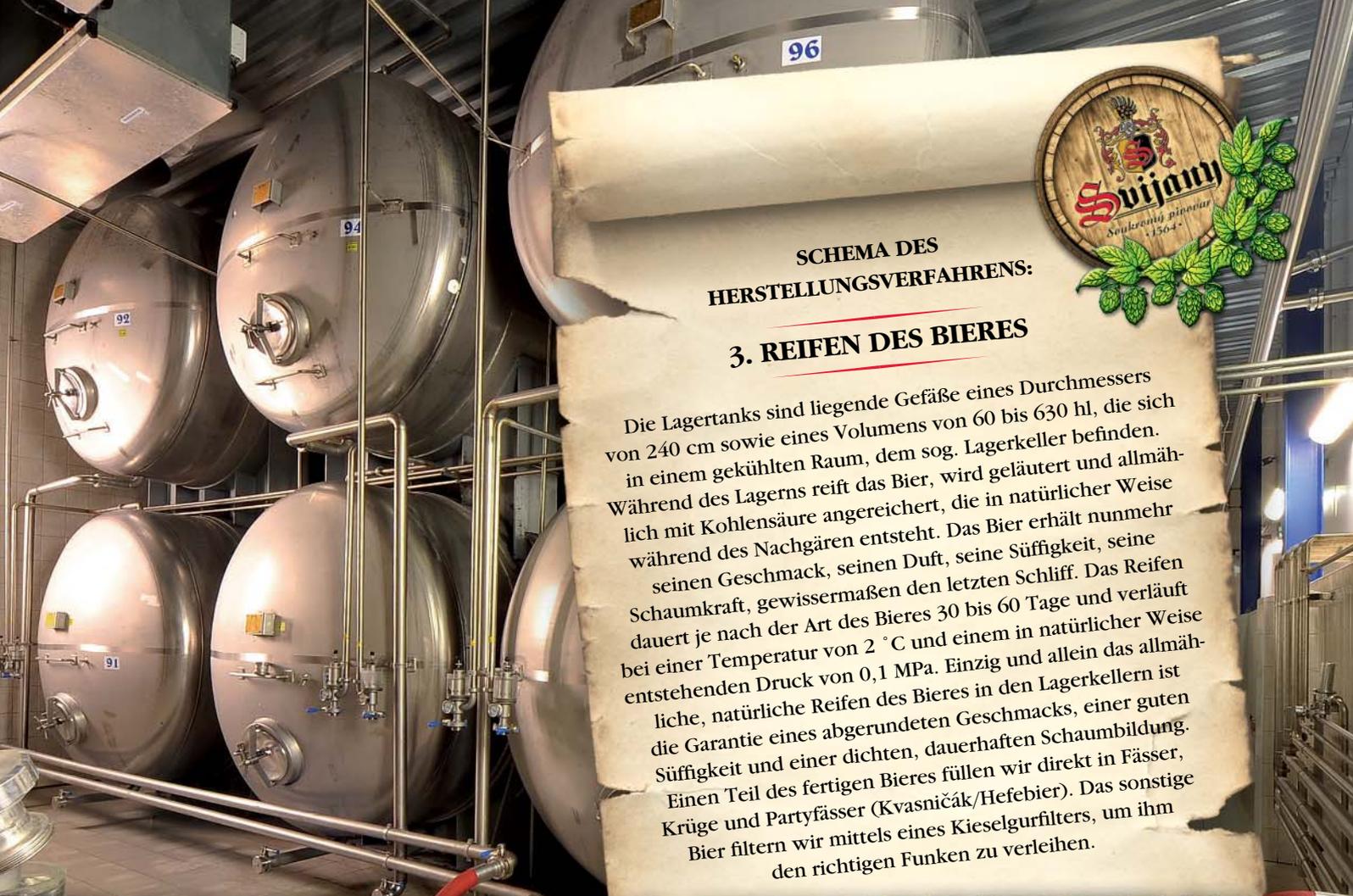


**SCHEMA DES
HERSTELLUNGSVERFAHENS:**

2. HAUPTGÄRUNG

Vom Sud trennen wir in einem Wirbelbottich die Schlämme, kühlen ihn auf die optimale Gärtemperatur ab, durchlüften ihn und vergären ihn mit einem eigenen Gärhefestamm. Die Hauptgärung erfolgt in offenen Bottichen bei niedrigen Temperaturen in einem gekühlten Raum, dem sog. Gärkeller. Hier verwandeln die Hefezellen den meisten Zucker in Alkohol und Kohlendensäure. Regelmäßig kontrollieren wir die Stufe der Vergärung und die Temperatur in jedem Bottich, wobei der gesamte Prozess mittels der Kühlung gesteuert wird. Nach 6 bis 8 Tagen des Gärens kühlen wir das Bier schlagartig ab, von seiner Oberfläche entfernen die durch das Gären ausgeschiedenen Schlämme und füllen dann das Jungbier in die Lagertanks. Die sich am Boden der Bottiche absetzende Hefe wird gründlich ausgespült und erneut für das Vergären des Suds verwendet.

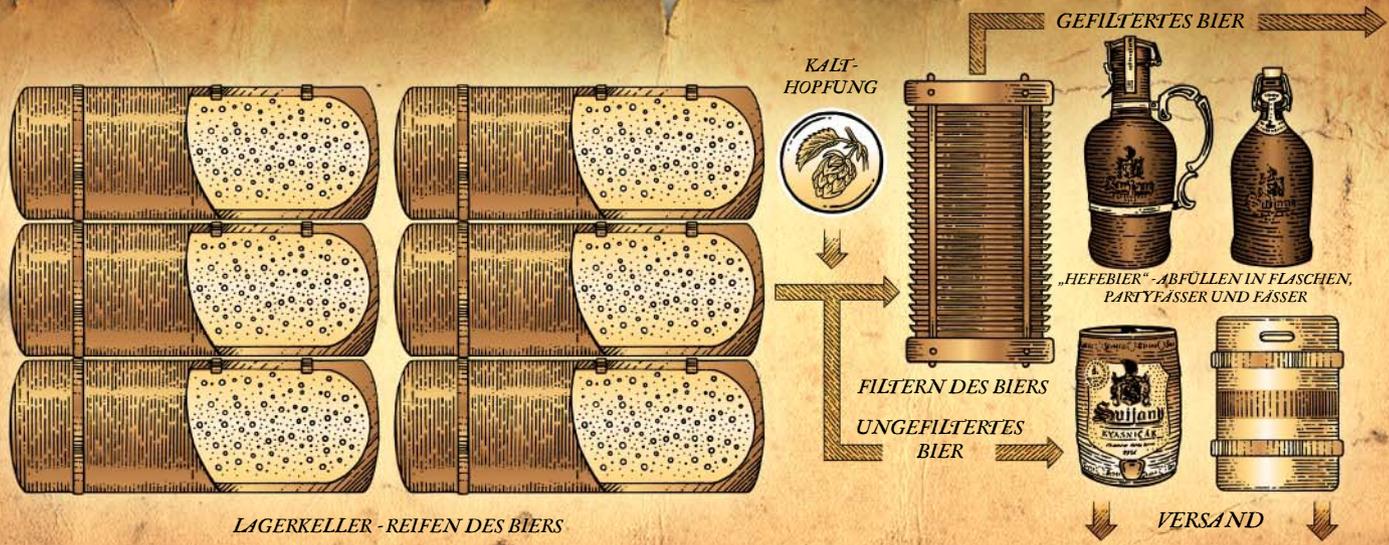




**SCHEMA DES
HERSTELLUNGSVERFAHRENS:**

3. REIFEN DES BIERES

Die Lagertanks sind liegende Gefäße eines Durchmessers von 240 cm sowie eines Volumens von 60 bis 630 hl, die sich in einem gekühlten Raum, dem sog. Lagerkeller befinden. Während des Lagerns reift das Bier, wird geläutert und allmählich mit Kohlensäure angereichert, die in natürlicher Weise während des Nachgären entsteht. Das Bier erhält nunmehr seinen Geschmack, seinen Duft, seine Süffigkeit, seine Schaumkraft, gewissermaßen den letzten Schliff. Das Reifen dauert je nach der Art des Bieres 30 bis 60 Tage und verläuft bei einer Temperatur von 2 °C und einem in natürlicher Weise entstehenden Druck von 0,1 MPa. Einzig und allein das allmähliche, natürliche Reifen des Bieres in den Lagerkellern ist die Garantie eines abgerundeten Geschmacks, einer guten Süffigkeit und einer dichten, dauerhaften Schaumbildung. Einen Teil des fertigen Bieres füllen wir direkt in Fässer, Krüge und Partyfässer (Kvasničák/Hefebier). Das sonstige Bier filtern wir mittels eines Kieselgurfilters, um ihm den richtigen Funken zu verleihen.

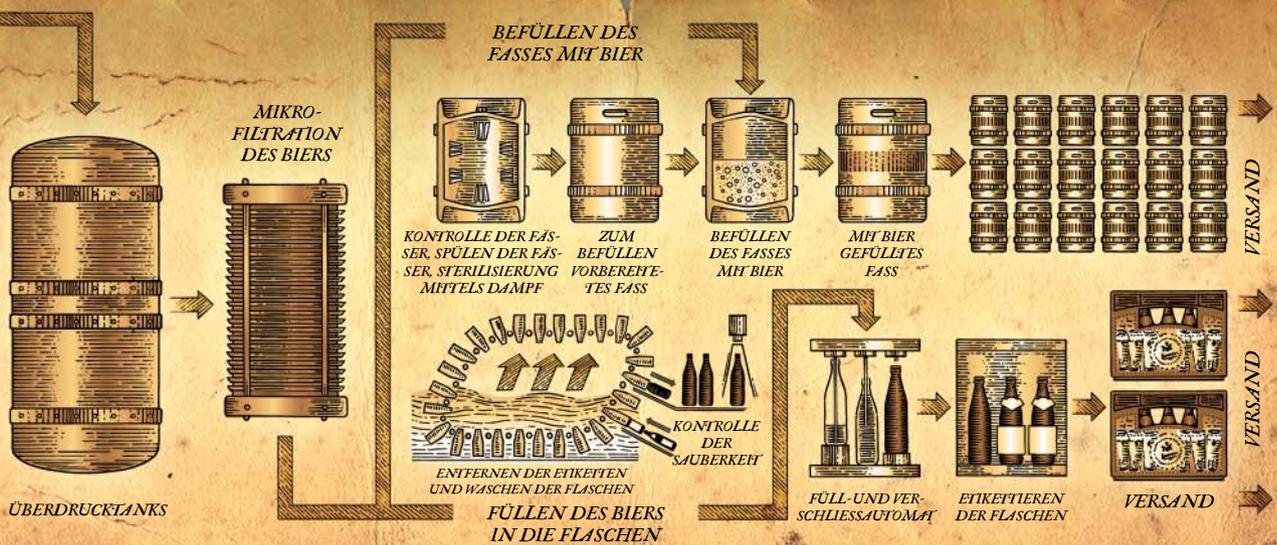


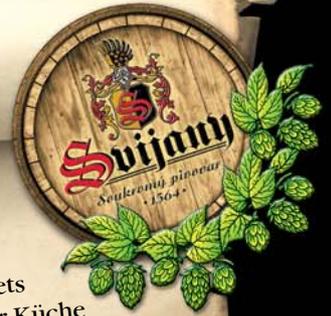


**SCHEMA DES
HERSTELLUNGSVERFAHRENS:**

4. ABFÜLLEN

Das gefilterte Bier füllen wir in Überdrucktanks. Hier ist es bereits für den Konsum bestimmt, da es sich nicht lange aufhält und in frischem Zustand über spezielle Mikrofilter, mit denen die nun bereits unerwünschten Hefezellen und andere Mikroorganismen entfernt werden, in die Flaschen, Fässer, Partyfässer, Aluminiumdosen oder aus Eisen bestehenden Dosen für echte Kerle wandert. Der gesamte Prozess des Abfüllens verläuft unter Einhaltung sehr strenger Anforderungen an die Sauberkeit. Da das Bier weder chemisch behandelt noch pasteurisiert wird, bewahrt es seine ursprünglichen Eigenschaften eines gesunden, natürlichen Getränks.
ZUM WOHL!





ROHSTOFFE

Warum ist unser Bier anders? Weil es stets gleich ist. Ebenso wie für den Koch in der Küche sind auch für das Bier hochwertige Rohstoffe von grundsätzlicher Bedeutung. Daher verwenden wir Saazer halbfrüher Rothopfen aus dem allseits bekannten Hopfenanbauebiet der Po-lepper Platte (Polepská blata), den wir sorgfältig pflegen.

In der überwiegenden Mehrheit verwenden wir in der Produktion Tennenmalz von kleinen böhmischen und mährischen Mälzereien, der aus Sorten hergestellt ist, die für die Herstellung Tschechischen Biers genehmigt sind. Und fehlen darf selbstverständlich nicht das Wasser aus unseren eigenen Brunnen. Auf den im Ergebnis stehenden Geschmack des Biers hat natürlich auch der Umstand Einfluss, wie wir die Rohstoffe verarbeiten und welche Technologie der Herstellung wir verwenden. Die Produktion modernisieren wir, einige Prozesse automatisieren wir, stets im Bemühen um eine hohe Energieeffizienz und um die Einsparung menschlicher, körperlich anstrengender Arbeit.

Dies jedoch nur dort, wo eine Modernisierung keinen Einfluss auf das eigentliche, technologische Verfahren der Bierherstellung hat! Strikt, mitunter akribisch, halten wir an der Einhaltung der bei der Herstellung des Biers angewendeten Verfahren fest, welche die Tschechische Republik in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts berühmt machten.

Saazer halbfrüher
Rothopfen

Wasser aus den
eigenen Brunnen

Braugerste

Das Malz kaufen wir in
kleinen, unabhängigen
Mälzereien



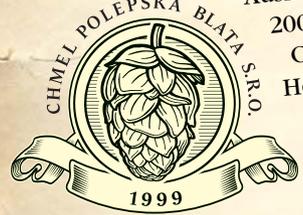
Eigenes Hopfenfeld im außergewöhnlichen Hopfenanbaugebiet Polepper Platte (Polepská blata)



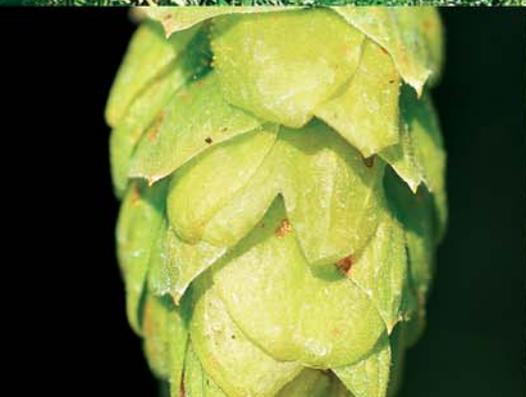
EIGENER HOPFENANBAU IM GEBIET DER POLEPPER PLATTE

Hopfen ist für uns ein strategischer Rohstoff, sodass wir im Jahre 2006 einen Anteil an der Hopfenbaugenossenschaft weit der Gemeinde Okna im Gebiet von Litoměřice (Leitmeritz) kauften. Die Hopfenfelder in der Tschechischen Republik werden nämlich älter, häufig dienen sie länger als vorgesehen und produzieren immer weniger des traditionellen Qualitätshopfens. Wir befürchteten, diesen unentbehrlichen Rohstoff schlimmstenfalls durch Hopfen aus dem Ausland ersetzen zu müssen, sodass wir uns für die Zukunft eine ausreichende Versorgung sichern wollten. Auf zig Hektar im außergewöhnlichen Gebiet der Polepper Platte (Polepská blata) bauen wir traditionelle böhmische Hopfensorten an, und dank der Fürsorge, die wir unseren Hopfenfeldern widmen, haben wir so viel Hopfen, dass wir problemlos unseren Bedarf decken und ihn obendrein an weitere Brauereien in der Tschechischen Republik und im Ausland verkaufen können. Seit dem Jahre 2006 erneuern wir auch den klassischen Oswald-Klon des traditionellen Saazer Hopfens, der heute durch überzüchtete „Meristeme“ beinahe verdrängt ist.

Bei der letzten Hopfengabe geben wir ihn all unseren Bieren hinzu und brauen aus ihm unser helles Premium-Lagerbier „450“.



Originální český chmel





AUSZEICHNUNGEN – EHRE UND VERPFLICHTUNG

Die Brauerei Svijany erhielt seit ihrem Bestehen viele Auszeichnungen, nicht nur bei uns, sondern auch im Ausland. Dies ist für uns eine Ehre und Verpflichtung zugleich, und auch die Bestätigung dessen, auf dem eingeschlagenen Weg weiter voranzuschreiten. In der Swijaner Brauerei sind wir bestrebt, das Bier so herzustellen, dass es besten Eigenschaften hat. Ob und wie uns dies gelingt, können wir nicht nur anhand des ständig steigenden Produktionsaufstoßes, sondern auch unter dem Aspekt unterschiedlicher Würdigungen feststellen, die uns seitens der Laien und Profis zuteilwerden. Wir wissen es sehr zu schätzen, dass ihnen das Swijaner Bier mundet, was im Übrigen auch der Grund ist, weshalb wir es mittels traditioneller Verfahren herstellen und seine Produktion über lange Jahre unverändert blieb.

Die vollständige Liste aller Auszeichnungen steht Ihnen zur Einsichtnahme auf unserer Website www.pivovarsvijany.cz zur Verfügung.





SVIJANSKÁ DESÍTKA 10%

helles Schankbier

Hergestellt in traditionellem, technologischem Verfahren, wie es für die Herstellung tschechischen Biers üblich ist - durch das Brauen mit doppeltem Maischen, durch Gärung in offenen Bottichen in den Gärkellern mithilfe eines eigenen Hefestamms und Nachgärung in klassischen Lagertanks bei Temperaturen nahe Null Grad. Bei der Herstellung werden traditionelles Tennenmalz und Saazer Hopfen von den eigenen Hopfenfeldern verwendet. Ein angenehm herbes und vollmundiges Bier.

**Alkoholgehalt: 4,0 %. Vierfach gehopft.
Nicht pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 28 EBC.**

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz,
Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Geliefert in Flaschen und Dosen 0,5 l sowie
KEG-Fässern 15, 30 und 50 l.**



SVIJANSKÝ MÁZ 11%

helles Lagerbier

Das meistverkaufte Swijaner Bier wird seit dem Jahre 1998 gebraut, ebenso wie alle unsere sonstigen Biere in traditionellem Brauverfahren. Ein angenehm bitteres und vollmundiges Bier, passend für alle Gelegenheiten.

**Alkoholgehalt: 4,8 %. Vierfach gehopft.
Nicht pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 30 EBC.**

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz,
Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Geliefert in Flaschen und Dosen 0,5 l, Multipack (8 x Flaschen 0,5 l),
KEG-Fässern 15, 30 und 50 l, Dosen für Kerle 2
und 2,5 l sowie in Partyfässern 5 l.**





ZÁMECKÝ MÁZ

Kräusen-Lagerbier

Anlässlich der Eröffnung des Schlosses Svijany hergestelltes Bier. Es geht vom Bier Svijanský Máz (Swijaner Maßkrug) aus und ist durch alte Rezepturen inspiriert, nach denen im vergangenen Jahrhundert Bier gebraut und vor dem Winter zu den unzugänglichen Gebirgsbauden gebracht wurde. Das fertige, gefilterte Bier wird erneut durch hochgärendes Jungbier, sog. Kräusen, vergoren, und zwar zur Nachreife im Lagertank, zur Erreichung einer Homogenisierung des gesamten Suds, damit das Bier in allen Fässern gleichsam gärt. Nach zwei bis drei Tagen wird das Bier in Fässer gefüllt und in den Lagerkellern gelagert, wo es bei einer Temperatur von 2 ° C drei bis vier Wochen nachgärt.

Alkoholgehalt 4,8 %. Bitterstoffgehalt: 30 EBC.

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in KEG-Fässern 15, 30 und 50 l sowie in Dosen für Kerle 2 l.



SVIJANSKÝ KNÍŽE 13%

helles Spezialbier

Klassischer Vertreter der Swijaner hellen Spezialbiere, angenehm bitter und vollmundig. Dieses Bier passt wunderbar zum dunklen Bier Svijanská Kněžna (Swijaner Fürstin), mit dem es sich das Duopack "Řízní si Kněžnu" (Nimm die Fürstin dazu) teilt.

Alkoholgehalt: 5,6 %. Vierfach gehopft. Nicht pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 37 EBC.

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in Flaschen 0,5 l, Duopack („Řízní si Kněžnu“ (Nimm die Fürstin dazu) Kníže + Kněžna 2 x Flasche 0,5 l), KEG-Fässern 15, 30 und 50 l, Dosen 0,33 l, Dosen für Kerle 2 l und in Partyfässern 5 l.

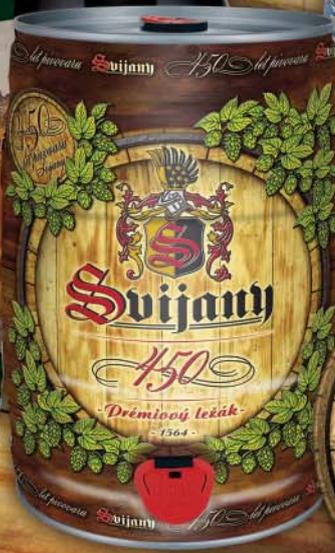






Svijany

kroměj pivo
1564





SVIJANSKÁ KNĚŽNA 13%

dunkles Spezialbier

Dunkles Spezialbier, hergestellt aus auserlesenen, speziellen Malzsorten, die ihm den spezifischen Karamellgeschmack verleihen. Es ist aufgrund der vier gerösteten Malzsorten, die ihm die typisch, dunkle Färbung geben, konsistenter. Dieses Bier passt zum Essen oder kann mit einem jedweden der Swijaner Bier verschnitten werden – durch verschiedene Kombinationen erzielen einen jeweils unterschiedlichen Geschmack, Duft und eine individuelle Würze.

Alkoholgehalt: 5,2 %. Vierfach gehopft.

Nicht pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 32 EBC.

Trinkwasser, Pilsener, Münchener, Karamell- und Farbmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in Flaschen 0,5 l, Duopack („Řízní si Kněžnu“ (Nimm die Fürstin dazu) Kníže + Kněžna 2 x Flasche 0,5 l) und KEG-Fässern 15 l, 30 l.



SVIJANSKÝ FANDA

Verschnittenes, ungefiltertes Lagerbier

Das ungefilterte, verschnittene Lagerbier einer Stammwürze von 11 % ist angenehm bitter, mit vollem Geschmack, und war ursprünglich lediglich als Geschenk anlässlich des Lebensjubiläums von František Horák, dem Retter der Brauerei, bestimmt. Auf der Feier schmeckte es jedoch allen derart gut, dass wir es bis heute brauen. Das Bier enthält traditionelles Tennenmalz und Hopfen von unseren Hopfenfeldern.

Alkoholgehalt: 4,8 %. Vierfach gehopft. Nicht pasteurisiert, ungefiltert. Bitterstoffgehalt: 29 EBC.

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz, Zucker, Saazer Hopfen.

Geliefert in KEG-Fässern 15 l und 30 l, Partyfässern 5 l sowie in speziellen Krügen 1 l.





WEIZENBIER 12%

helles, obergäriges Weizenbier

Das einzige Bier im Angebot unserer Brauerei, welches nicht des Pilsner Typs ist. Es hat eine starke Note, mittlere Vollmundigkeit und charakteristisch ist auch seine leichte Bitterkeit. Von unseren sonstigen Bieren hebt es sich auf den ersten Blick ab, insbesondere aufgrund der leichten Trübung und der hellgelben Farbe sowie des spezifischen Duftes.

Alkoholgehalt 5 %. Pasteurisiert.

Bitterstoffgehalt: 14 EBC.

Zusammensetzung: Trinkwasser, Pilsener Malz, Weizenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in KEG-Fässern 30 l.



Weizenbier

*stärkstes
Svijaner
Bier*

SVIJANSKÝ BARON 15%

helles Spezialbier

Stärkstes Svijaner Spezialbier, welches wir ebenso wie die Lagerbiere in den für die Herstellung tschechischen Biers traditionellen Verfahren erzeugen. Obwohl es sehr stark ist, überrascht beim ersten Schluck der angenehm volle und bittere Geschmack, der zum Weitertrinken anregt.

Alkoholgehalt 6,5 %. Vierfach gehopft. Nicht pasteurisiert.

Bitterstoffgehalt: 43 EBC.

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in Flaschen 0,5 l, KEG-Fässern 15 l und 30 l sowie Dosen für Kerle 2 l.





SVIJANSKÝ RYTÍŘ 12%

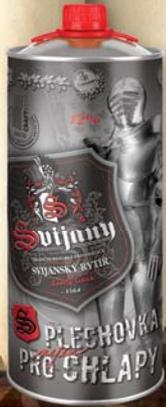
helles Lagerbier

Das fünffach gehopfte, helle Lagerbier zeichnet sich durch die Bitterkeit und das Aroma aus. Den markanten Geschmack und den Hopfenduft verleiht ihm die letzte Hopfengabe im Kaltverfahren. Es vereint mehrere Malzsorten, die dem Getränk eine unwiderstehliche Farbe verleihen.

**Alkoholgehalt: 5,2 %. Fünffach gehopft – auch im Kaltverfahren.
Nicht pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 42 EBC.**

*Trinkwasser, Pilsener Malz, bayerisches Malz, Karamellmalz,
Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.*

*Geliefert in Flaschen 0,5 l, KEG-Fässern 15 l, 30 l
und 50 l sowie Dosen für Kerle 2 l.*



„450“

helles Premium-Lagerbier

Dieses Bier mit einer intensiven, jedoch angenehmen und sehr feinen Bitterkeit stellen wir anlässlich des 450. Jubiläums der Gründung der Brauerei in Svijany her. Gebraut ist es mit klassischer Technologie, wie sie für tschechisches Bier typisch ist, unter Verwendung von eigenem Hopfen mit einem dominanten Anteil des wiederentdeckten Oswald-Klons des Saazer halbfrühen Rothopfens sowie ausschließlich von Tennenmalz aus kleinen tschechischen Mälzereien.

**Alkoholgehalt: 4,6 %. Nicht pasteurisiert.
Bitterstoffgehalt: 38 EBC.**

Zusammensetzung: Trinkwasser, Tennenmalz, Saazer Hopfen.

*Geliefert in Flaschen 0,5 l, Duopack (2 x Flasche 0,5 l),
Multipack (8 x Flaschen 0,5 l), KEG-Fässern 15, 30 und 50 l,
Dosen 0,5 l, Dosen für Kerle 2 l und in Partyfässern 5 l.*





KVASNIČÁK 13%

Helles, ungefiltertes Spezialbier

Das beste Bier ist stets ein frisch aus dem Lagertank gezapftes Bier. Und ein solches ist gerade das Hefebier Kvasničák in gläsernen Krügen. Das ungefilterte

Bier mit einem Restgehalt an Brauhefekulturen, hergestellt in klassischen Verfahren, ist auf den ersten Blick leicht getrübt und schmeckt auf der Zunge angenehm bitter und vollmundig. Wie verkaufen es in einem kleinen Glaskrug, der auch als Geschenk wunderbar geeignet ist.

Alkoholgehalt: 6,0 %. Vierfach gehopft. Nicht pasteurisiert, ungefiltert. Bitterstoffgehalt: 35 EBC.

Trinkwasser, Tennenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

Geliefert in KEG-Fässern 15 l, 30 l und 50 l, Partyfässern 5 l und in speziellen Krügen 1 und 2 l.



*Alkoholfreies
Bier*

SVIJANSKÝ VOZKA

alkoholfreies Hellbier

Ein ideales Getränk zur Ergänzung des Flüssigkeitshaushaltes des Körpers und zum Löschen des Durstes in Augenblicken, in denen Sie sich hinter das Lenkrad setzen müssen.

Es besticht durch seinen leicht bitteren Malzgeschmack, die mittlere Süffigkeit und das hopfige Aroma.

Pasteurisiert. Bitterstoffgehalt: 22 EBC.

Ingredients: drinking water, barley malt, Saaz hops, hop products.

Geliefert in Flaschen 0,5 l und KEG-Fässern 30 l.





PLECHOVKY *nejen* PRO CHLAPY



Lichtundurchlässig

Gewicht 220 g

Wiederver-schließbare Verpackung



Verhindert das Eindringen von Sauerstoff

Traditionelles Material für Bier (seit dem Jahre 1935)

Großes Volumen 2 l

Das CO₂ verbleibt innen

Das Bier hält sich angenehm frisch und in bester Verfassung

Leicht recycelbare und unzerbrechliche Verpackung (Eisen)

Hervorragendes Design, spezielle Limited Editions!



Ein ehrlich gebrautes Traditionsbier verdient eine würdige Verpackung.

Dosen sind bereits seit dem Jahre 1935 eine traditionell verwendete Verpackung. Sie sind leicht wiederverwertbar, platzsparend und praktisch. Sie halten das Bier lange frisch, im Unterschied zu den PET-Flaschen schützen sie es vor Oxidation und Licht. Das attraktive Design bereitet auch als Geschenk Freude.





5l
Partyfässer

PUBLICITY & LIMITED EDITIONS

Wir bieten die beliebten Publicity & Limited Editions der 5-l-Partyfässer und der 2-l-Dosen (nicht nur) für Kerle an. Sie sind als Geschenk oder Aufmerksamkeit geeignet und erfreuen sich auch unter Sammlern eines regen Interesses.

Das attraktive Design dieser Verpackungen ist nicht nur für Firmenzwecke als Präsentation und Werbung dienlich, sondern auch für unterschiedlichste Sport-, Kultur- und gesellschaftliche Veranstaltungen. Sollten Sie an Einzelheiten und Möglichkeiten der Bestellung und Produktion interessiert sein, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, und zwar unter der E-Mail-Adresse:

pivovar@pivovarsvijany.cz

2l Dosen
(nicht nur)
für Kerle





SCHLOSS SVIJANY

Das Schloss und die Brauerei gehörten seit eh und je zusammen. Im Jahre 2013 erwarb die Brauerei Svijany das dem Verfall preisgegebene Schloss mit der Absicht, ein kulturelles und gesellschaftliches Zentrum der Gemeinde zu schaffen, was ihr mit Unterstützung durch Fördermitteln aus dem Fonds des EWR 2009-2014 gelang. Im Verlaufe der Sanierungsarbeiten und der archäologischen Erkundungen kamen wertvolle Funde zutage. Gegenwärtig ist das Schloss Svijany für die Öffentlichkeit zugänglich. Anlässlich der Eröffnung des Schlosses wurde in das Sortiment ein neues Svijaner Bier aufgenommen – das hefefrübe Lagerbier Zámecký Máz (Schloss-Maßkrug) direkt vom Fass.



Svijany

Zámek Svijany
• 1578 •

PRO KATEDRÁLU KAPITULY
MONTROVY 1900
**Große
Kapelle**

Infozentrum

Das in alter Schönheit wiederhergestellte Schloss bietet ein buntes Spektrum kultureller Veranstaltungen und viel Unterhaltung für die ganze Familie an. Die Besucher können unter anderem die Große Kapelle mit Wandmalereien aus den Jahren 1610-1620, die Ausstellung zur Geschichte des Schlosses und der Umgebung besichtigen. Die umfangreichste Ausstellung auf dem Schloss Svijany ist die archäologische Ausstellung. Während des Rundgangs im Südflügel des Schlosses erfahren Sie auch von den 3000 Jahre alten Funden aus der Umgebung von Svijany und Příšovice. Zu sehen sind einzigartige Gräber von der Begräbnisstätte „Na Cecilce“, der Bronzeschatz der ansonsten nirgends zu sehenden „Swijaner Schwäne“ und die neuesten Originalfunde aus dem Schlossgarten. In der Ausstellung zur Bierherstellung stellen Sie fest, wie viel Bier im Jahre 301 unter der Herrschaft des römischen Kaisers Diokletian kostete, wobei sie ferner zahlreiche historische Bilder bezüglich der Bierkultur, jedoch auch des Kurwesens und der Verwandlungen der Brauerei auf zeitgenössischen Fotografien sehen werden. Die Ausstellung der „Unterwelt“ bietet Fotografien interessanter unterirdischer Räume in der Region. Im Informationszentrum erfahren Sie mehr über Island und die Montessori-Schule, wo die Kinder viele interessante Dinge selbst ausprobieren können. Im Schlossgarten finden Sie authentische Orte archäologischer Funde, wobei Sie erfahren, wie diese Funde aussahen. Sie sehen eine hölzerne Replik eines 3000 Jahre alten Tempels, oder Sie können ein mittelalterliches Swijaner Schwein („swinie“) ausgraben. Seit Sommer des Jahres 2017 bietet das Schloss auch eine Unterkunft und ein Restaurant an.

**Ursprünglicher
Zustand des Schlosses
vor der Sanierung**

ICELAND
LIECHTENSTEIN
NORWAY
**eea
grants**

www.zameksvijany.cz • www.facebook.com/zameksvijany





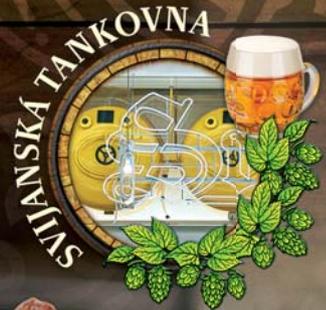
SWIJANER GASTHÄUSER

Wir bauen ein eigenes Netz „Swijaner“ Gasthäuser und Restaurants auf.

Denn wir wollen allen Freunden guten Biers das beste Bier anbieten, das sie je getrunken haben. Mit dem Niveau und der Kultur des Bierausschanks steht es in den tschechischen, gastronomischen Einrichtungen nicht immer zum Besten, sodass wir uns die Aufgabe stellten, sie zu verbessern.

Daher entwickeln wir ein Netz eigener Unternehmen, in denen Sie das häufig direkt aus dem Tank gezapfte Bier aus Svijany genießen können, und die Ihnen die höchstmögliche Qualität und Frische des Biers in angenehmer Umgebung mit hervorragender Küche und einer netten Bedienung anbieten.

Wir wissen, dass dies eine nicht leichte und eher langfristige Aufgabe ist, doch wir glauben, dass dies der einzig richtige Weg ist, den unsere gastronomische Szene beschreiten sollte. Wie freuen uns mit Ihnen auf ein Wiedersehen in einem unserer Unternehmen, deren Zahl ständig zunimmt.





Die aktuelle Liste unserer „Stamm-“ Gasthäuser und Restaurants sowie aller Orte, an denen Sie das „Svijany“ genießen können, finden Sie unter:

<http://www.pivovarsvijany.cz/index.php/kontakty/kam-na-svijany>





SWIJANER BIERFESTSPIELE



Alljährlich, seit mehr als einem Vierteljahrhundert, sind wir Mitveranstalter der Swijaner Bierfestspiele, die sich zunehmender Beliebtheit erfreuen und eine begehrte Unterhaltung für tausende Freunde nicht nur des Swijaner Biers, sondern auch für alle jene sind, die an guter Unterhaltung an heißen Sommertagen Freude haben. Das komplette Angebot der Swijaner Bier, Biereis, Verkostungswettbewerbe, Souvenirs, verlockende Spezialitäten, ausgezeichnete Musik auf drei Podien... Das alles finden Sie hier, die Hauptsache ist allerdings die Begegnung mit Freunden bei einem guten Bier.



DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽ POZNÁVÁNÍ PIV
OCHUTNEJ • VYHODI



Die Brauerei Svijany finden Sie in der kleinen Gemeinde Svijany (Swijan), die am Rande des Böhmisches Paradieses (Český ráj), gleich an der von Mladá Boleslav nach Liberec führenden Autobahn liegt. Sie gehört zu den ältesten Brauereien bei uns und kann auf eine bewegte Geschichte zurückblicken. Im Laufe der Jahre drohte ihr wiederholt die völlige Schließung, wobei hinter ihrem heutigen Erfolg die Begeisterung und die harte Arbeit jener Menschen, die sich nicht fürchteten, zum richtigen Zeitpunkt ein Risiko einzugehen, die handwerkliche Rechtschaffenheit, jedoch auch das Herz stehen, das jeder der Beschäftigten bis heute der Brauerei widmet. Obwohl diese mit einem Ausstoß von mehr als 600 000 Hektoliter jährlich zur Gruppe der größeren Brauereien gehört, ist sie eine der wenigen in den Händen ausschließlich tschechischer Eigentümer.

In Svijany ehren wir die Tradition. Daher wird hier Bier in gleicher Weise gebraut, wie dies in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts geschah, in einer Zeit, als das tschechische Bier weltweiten Ruhm genoss. Immer noch brauen wir es im Verfahren des doppelten Maischens, indem das Bier in offenen Bottichen in den Gärkellern gärt und langsam in den Lagerkellern bei geringen Temperaturen reift. Den Prozess des Bierbrauens nehmen wir als Handwerk wahr, und obwohl wir aufgrund des steigenden Interesses an der Marke Svijany gezwungen sind, die Betriebsstätten alljährlich zu erweitern, haben moderne Technologien nur dort Platz, wo sie auf die traditionellen Produktionsverfahren keinen Einfluss haben.

Hopfen und Malz, Gott erhalt´s! Genießen Sie unser traditionsreiches Bier, das Ergebnis des Könnens und der Sorgfalt erfahrener Braumeister, das unverwechselbare, in Vollkommenheit gebraute Original!



PIVOVAR SVIJANY, a.s.

Svijany 25, 463 46 Svijany, Tschechische Republik

Tel.: +420 481 770 770, Fax: +420 481 770 760



**eshop.pivovarsvijany.cz • www.pivovarsvijany.cz
www.facebook.com/svijany • www.facebook.com/svijanskyladek**