



Svijanoviny

Nejen já, ale všichni, kdo si pamatujeme dobu před dvaceti lety, jsme teď dost naměkko. Letos 1. dubna si totiž připomínáme kulaté výročí samostatné existence našeho pivovaru. Málokdo z nás může zapomenout na dramatické okamžiky, kdy právě před dvěma desítkami let tehdejší ředitel a sládek pivovaru František Horák vezl do Prahy dohodnutou částku, aby jeho zahraničním majitelům zabránil Svijany definitivně zavřít.



Vzpomínáme i na to, kolik práce to stálo, abychom chátrající pivovar zase postavili na nohy. Dali jsme do toho vše, protože záchrana pivovaru se skutečně stala naší „srdeční záležitostí“. Vsadili jsme na tradiční výrobní postupy, stejné jako v polovině minulého století, kdy se české pivo celosvětově proslavilo. A na podporu nejdříve místních lidí a později fanoušků v celé republice, kterým stále nemůžeme být dost vděční.

Splácíme jim to tím, co umíme nejlépe – skvělým a poctivě dělaným pivem. I když vyrábíme patnáctkrát více piva než v roce 1998, nikdy nás ani na okamžik nenapadlo výrobu jakkoliv ošidit. Po celou dobu jsme naopak průběžně investovali obrovské částky do rozšíření a modernizace klasické technologie, aby naše pivo zůstalo pořád stejné, jako v době, kdy si poprvé získalo srdce našich lidí.

A ve spojování tradičního a moderního budeme pokračovat. Protože naši zákazníci jsou zvyklí na živé, nepasterované pivo, uvádíme jako první český (a možná i evropský) pivovar na trh nepasterované pivo v plechovkách. Zkrátka srdeční záležitost...

S pivovarským Dej Bůh štěstí
Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

Rozšiřujeme největší klasickou spilku v Česku

Pro loňské rekordní investici do stáčírn piva do plechovek se letos ve Svijanech zaměřujeme na rozšíření kapacity hlavního kvašení. Instalace dvaceti nových otevřených společných kádí o celkové kapacitě 4400 hektolitřů do již dříve připravených prostor stávající spilky potrvá do poloviny roku. Objem kvasných kádí se tím zvýší až na 19,7 tisíc hektolitřů.

Otevřené kvašení vychází ze staletých tradic pivovarnictví. V otevřených kvasných kádích se pivo vyrábělo již v počátcích pivovarnického řemesla, v poslední době však zůstává jen několik pivovarů, které se touto osvědčenou technologií hlásí k tradici, původní receptuře a chuti piva. Většina průmyslových pivovarů používá k hlavnímu kvašení uzavřené nerezové cylindrokónické tanky.

„Už před rozšířením jsme byli jednoznačně největším českým pivovarem, který otevřené kvašení ve spilce udržuje. Spilku ovšem považujeme pro české pivo za natolik zásadní, že ani nikdy v budoucnu nebudeme přecházet na úspornější průmyslovou technologii výroby v cylindrokónických tancích,“ řekl svijanský sládek Petr Menšík. „A díky vyšší kapacitě spilky budeme i do budoucna schopni zaručit naprosto stabilní charakter a kvalitu všech vyráběných piv.“

Pro původní charakter piva

Doba kvašení na spilce se pohybuje od sedmi dní u běžného výčepního piva až po dvanáct dní v případě speciálů. Po počáteční fázi zaprašování začne probíhat intenzivní bouřlivé kvašení, při němž vznikají nejprve nízké a později vysoké bílé kroužky a nakonec vysoká žlutobílá pěna. Na konci kvašení pěna klesne a na povrchu zůstane

není to výhoda zdaleka jediná. Vysoký hydrostatický tlak a střídání teplot v cylindrokónických tancích vytvářejí pro kvasinky nepřírozené životní podmínky, což se projevuje nejen na chuti, ale hlavně na pitelnosti piva, na trvanlivosti pěny a dalších vlastnostech. Proto se ve Svijanech použití této moderní průmyslové technologie bráníme,“ dodává Petr Menšík.



Foto Pavel Winter

Pivovar Svijany je největším českým pivovarem, který otevřené kvašení ve spilce udržuje.

tmavohnědý povlak. Možnost sběru této tzv. „deky“, tedy na hladinu vyplavených vyčerpaných kvasinek a dalších balastních látek, je jednou z výhod otevřeného kvašení před kvašením v cylindrokónických tancích, protože jejich přítomnost v pivu zanechává nepříjemnou hořkokyselou pachutí. „Ale

Na druhou stranu ovšem kvašení ve spilce trvá déle a zvyšuje náklady, neboť vyžaduje více lidské práce a klade vyšší požadavky na řemeslnou znalost. „Takto se to však dělalo stovky let, utváří se tím charakter piva a podmiňuje se jeho klasická chuť a pitelnost,“ zdůrazňuje Petr Menšík.

Česká premiéra: první nepasterované pivo v plechovkách

Jako první český pivovar uvádějí Svijany na trh plechovková piva bez pasterizace. První šarže půllitrových plechovek se Svijanským Mázem 11 % bude pro zákazníky připravena na Velikonoce a ponese speciální velikonoční motiv. Po slavnostním uvedení nové plnicí linky na plechovky koncem března už bude pivovar dodávat téměř výhradně plechovky s nepasterizovaným pivem, stejně jako je tomu od roku 2000 i v případě sudového a lahvého balení piva ze Svijan.

„Pasterace, tedy tepelné ošetření, se provádí s cílem prodloužit dobu trvanlivosti piva. V důsledku zahřívání a oxidace se

však při ní mění senzorické vlastnosti piva, ničí se enzymy a další zdraví prospěšné látky, a mimo jiné se také snižuje trvanlivost pěny. Chuť nepasterovaného piva je čistší a těkavé chmelové silice, jejichž obsah v pivu pasterace rovněž dramaticky snižuje, mu dodávají příjemně chmelovou pivní vůni. Proto jsme měli při plánování nové plnicí linky okamžitě jasno v tom, že stejně jako v sudech a lahvích chceme našim zákazníkům nabízet nepasterované pivo také v plechovkách,“ říká svijanský sládek Petr Menšík.

Postupně začne pivovar do plechovek stáčet i nepasterovanou Svijanskou Desítku 10 %, Svijanského Rytíře 12 %, prémiový ležák „450“ a speciál Svijanský



První šarže půllitrových plechovek s nepasterovaným Svijanským Mázem 11 % nese speciální velikonoční motiv.

Kníže 13 %. Celkem letos plánuje vyrobit 20 tisíc hektolitřů piva v půllitrových plechovkách. Plechovky s nepasterovaným pivem přitom budou mít stejnou dobu trvanlivosti jako dosud vyráběné pasterované plechovkové pivo, tedy šest měsíců.



SERIÁL JAK SE VAŘÍ SVIJANSKÉ PIVO? | DÍL 4 | STÁČENÍ

Bposledních třech číslech Svijanovin jsme vás provedli všemi fázemi tradičního výrobního postupu, který ještě ve druhé polovině 20. století využívaly všechny české pivovary. Dnes již bohužel zaniká a Svijany jsou jedním z mála pivovarů, který tento tradiční způsob udržuje a dále rozvíjí. V posledním díle se podíváme na finále celého výrobního procesu – stáčení piva pro konečné spotřebitele.

Ve Svijanech si zakládáme na klasickém, dvourmutovém způsobu vaření piva s důkladným povařením rmutů a dlouhým chmelovarem, kvašením v otevřených kádích na spilkách a dlouhodobým zráním v ležáckých tancích. Svijanské pivo se kromě toho nijak chemicky nešetřuje a na trh je dodáváno nepasterované, tedy v „živé“ podobě, takže

si zachovává nejen příjemně čistou chmelovou chuť a vůni, ale i všechny prospěšné látky, které se v pivu vyskytují a které pasterizace zničí. I v tom jsme stále věrni tradici.

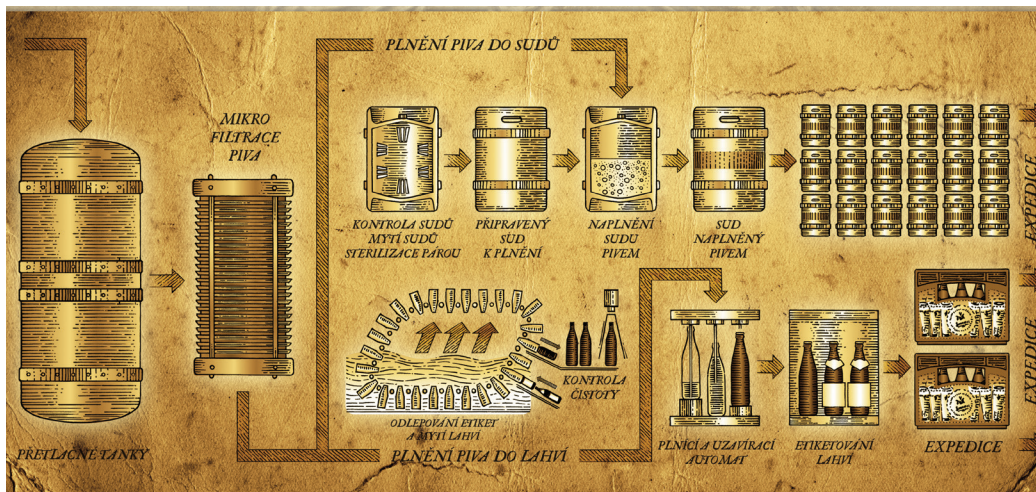
Celý poměrně složitý výrobní

chmel z vlastních chmelnic – a jejich postupným smícháním a přeměnou ve varně. Po přidání vlastního kmeny pivovarských kvasinek nastává proces hlavního kvašení v otevřených kádích při nízkých teplotách

stáčení do nádob, v nichž nakonec pivo směřuje tam, kam má – k lidem.

STÁČENÍ PIVA

Část hotového piva se po dozrání plní přímo do sudů, džbánek a párty soudků (Kvasničák, Fanda). Zbytek postupuje do fáze filtrace – nejprve přes křemelinový filtr dodávající pivu jiskru a pak přes speciální mikrofiltr, který pivo zbaví nyní již nežádoucích kvasinek a dalších mikroorganismů. Po filtraci se pivo plní do přetlačných tanků. V nich už je hotové, proto se dlouho nezdržuje a co nejčerstvěji se stáčí do lahví, sudů, párty soudků, hliníkových plechovek nebo železných Plechovek (nejen) pro chlapy. Celý proces stáčení probíhá za dodržování velmi přísných požadavků na čistotu. Protože ve Svijanech se během výroby a stáčení pivo nijak chemicky nešetřuje, uchovává si původní vlastnosti zdravého přírodního nápoje.



proces piva začíná úpravou vstupních surovin – ve Svijanech používáme vodu z vlastních vrtů, převážně humnový slad z malých českých a moravských sladoven a žatecký

v chlazené místnosti zvané spilka. Tzv. zelené pivo potom postupuje do další fáze výroby, která je rovněž velice důležitá – zrání v ležáckých tancích. Celý proces potom završuje

Svijany se pijí stále více

Pivovaru Svijany se i v loňském, dvacátém roce jeho samostatné existence dařilo. Celkem uvařil zhruba o dvě procenta více piva než v roce 2016 a s více než 638 tisíci hektolitry je jedním z největších pivovarů v českých rukou a největším českým výrobcem zachovávajícím tradiční způsob kvašení piva. Výročí dvaceti let samostatné existence si ve Svijanech připomeneme letos v dubnu.

„Byli jsme připraveni na to, že rok 2017 bude velice tvrdý a že i na nás citelně dopadne souběh několika legislativních změn, například elektronické evidence tržeb nebo zákazu kouření v restauracích. Až do konce srpna jsme však vykazovali vyloženě mimořádné výsledky. O to větší šok nám pak připravilo září, kdy se poptávka skokově snížila až o pětinu. Začali jsme se pomalu smiřovat s tím, že možná teprve podruhé za posled-

ních dvacet let nepřekonáme výstav z předchozího roku,“ uvedl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. „Pokles pokračoval i v říjnu, o celkově pozitivní bilanci se však nakonec postaraly poslední dva měsíce v roce. Díky nim jsme z loňské zatěžkávací zkoušky vyšli se ctí.“

Celkem pivovar za celý rok uvedl na trh 638 399 hektolitry piva. Na odbyt šlo vedle nejprodávanějšího Svijanského Mázu všech 13 svijanských piv včetně pěti speciálů. Podíl lahvového a sudového piva zůstal stabilní, rostl segment plechovkového piva. Šestinu z celkem tří milionů plechovek již pivovar stočil na své nové, koncem roku dokončené plnicí lince.



20 let Pivovaru Svijany v číslech

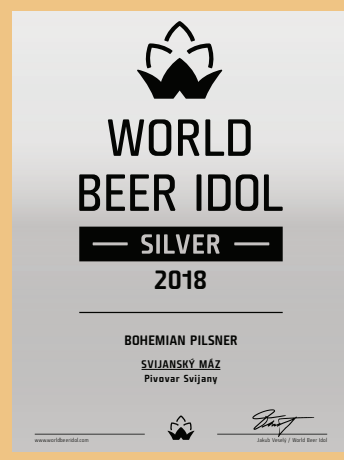
ROK	1998	2018 (plán)
Výstav	42 000 hl	650 000 hl
Zaměstnanci	50	155
Počet vařených piv	4	14

AKTUÁLNĚ Z PIVOVARU



Speciální velikonoční balení piva. Pivovar Svijany uvádí na trh nové sezónní balení piva. Pro nadcházející velikonoční svátky si připravil speciální velikonoční multipack s osmi půllitrovými lahvemi nejprodávanějšího svijanského piva, Svijanského Mázu 11 %, a souborem obtisků s velikonočními motivy. Velikonoční edice se dočkají i půllitrové plechovky a dvoulitrové Plechovky (nejen) pro chlapy. Aktuální sezónní multipack světlého ležáku Svijanský Máz je v prodeji například v řetězcích Ahold, Billa, Globus, Tesco a Makro. Speciální velikonoční edice oblíbeného dvoulitrového balení piva – Plechovek (nejen) pro chlapy – je k dostání na e-shopu pivovaru, ale také například v prodejnách Globus nebo Billa.

Svijany třikrát stříbrné ve World Beer Idol. Rovnou tři stříbrné medaile si z třetího ročníku profesionální degustační soutěže piva World Beer Idol odnesl Pivovar Svijany. V konkurenci 150 piv ze 17 zemí světa se jako jediná česká piva dokázaly prosadit Svijanský Máz, Svijanský Rytíř a Svijanská Kněžna. „Těší nás, že se v těžké konkurenci vzorků ze 17 zemí světa prosadil i český zástupce. Oceněný pivovar Svijany dokázal, že tradičně vařený český ležák má v rozmanitém světě piva svoje místo, a nepředpokládám, že by se na tom v budoucnu něco změnilo,“ uvedl pořadatel světové soutěže Jakub Veselý.



Sledujte nás:



@svijany



@svijanskystadek



@pivovarsvijany



@pivovarsvijany



PRVNÍ ČESKÁ ROCKOVÁ TV HITPARÁDA
www.rockparada.cz

Svijanoviny, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí čtvrtletně. Registrační číslo MK ČR E 19546. Tiskne GEOPRINT – BRATŘI V TISKU, geoprint.cz Vydavatel: PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46, Svijany, IČ: 25035207. Své připomínky a náměty můžete posílat na svijanoviny@pivovarsvijany.cz



Představujeme svijanské hospody a restaurace

Pivovarská restaurace Svijany

Naše pivo přímo od zdroje

Sblíbená Pivovarská restaurace ve Svijanech se po měsíční rekonstrukci opět otevřela začátkem února. Zařízení v těsné blízkosti svijanského pivovaru slouží již od roku 2002 nejen pro zaměstnance a hosty pivovaru a zákazníky vedlejší pivovarské prodejny, ale i návštěvníkům zámku a hostům Hotelu Zámek Svijany.

Při rekonstrukci byl obměněn interiér restaurace a její nový provozovatel láká hosty na klasickou českou kuchyni. Kromě toho nabízí i všechna svijanská piva přímo od zdroje – a navíc za nejlepší ceny široko daleko.

Na čepu restaurace je celkem 11 druhů svijanského piva v cenách od 21 do 30 Kč za půllitr. „Protože se jedná o výstavní restauraci Pivovaru Svijany, kládeme mimořádný důraz na kvalitu piva, jídla, ochotný personál a celkovou čistotu. Věříme, že si ji oblíbí nejen místní,

řidiči na cestách mezi Prahou a Libercem a zákazníci pivovarské prodejny, ale i rodiny s dětmi. Nabízí jim totiž kvalitní občerstvení při rodinném výletě na tak atraktivní místa, jako je pivovar, Zámek Svijany a další výletní cíle v těsné blízkosti Českého ráje,“ říká Martin Bužanský, jednatel společnosti K+B Produkce, s.r.o., která restauraci nově provozuje. „Na hlavní sezónu plánujeme i tematicky zaměřené akce. Návštěvníci se mohou těšit například na velikonoční menu, zvěřinové hody, svatomartinské husy, ale i další speciality,“ dodává.

Celková kapacita restaurace se i díky nově vybudovanému salónku zvýšila na 150 míst, dalších sto míst pak nabídne letní zahrádka. Restaurace zajišťuje také snídaně a polopenze pro hosty hotelu Zámek Svijany.

www.restauracesvijany.cz
facebook.com/svijanska.restaurace
instagram.com/svijanska.restaurace



Restaurace se nachází asi 1,5 kilometru od sjezdu na Svijany na 67. kilometru dálnice D10.

KORUNA NA DNĚ PŮLLITRU



Loňské turné Dymytry Svijany tour 2017, které sponzoroval Pivovar Svi-

jany, provázela kampaň Koruna na dně půllitru. Pivovar se tímto způsobem rozhodl přispět jednou korunou z každého načepovaného půllitru piva a čtyřmi korunami za každou prodanou dvoulitrovou Plechovku (nejen) pro chlapy na dobročinné účely. Vybraná částka 30 000 Kč putovala Nadačnickému fondu Cesta proti bolesti.

Slavnostní předání finančního daru proběhlo v pražské svijanské restauraci U Rokytky.

Občerstvení Pod Mostem

Svijany pro výletníky!

Příjemné posezení u malebného břehu řeky Labe s příznačným názvem Občerstvení Pod Mostem je ideální pro všechny, kteří si rádi spočinou během své vodácké výpravy nebo výletu na kole.



Občerstvení Pod Mostem nabízí příjemné posezení pro všechny výletníky.

V provozu je od roku 2012, k čemuž napomohlo také vybudování cyklostezky Hradec Králové – Kuks. Svým hostům může Občerstvení nabídnout pokrmy na posílení, jako jsou například dobroty z grilu nebo třeba sladké lívance, ale také výborné svijanské pivo. „Svijany jsou pro nás srdeční záležitostí, vybrali jsme si je ještě předtím, než jsme vůbec otevřeli. Pod vedením pivovaru jsme se naučili, jak správně s pivem zacházet. Uvědomujeme si, že nejdůležitější je svijanské pivo čepovat s láskou, skladovat ho v chladném prostředí a udržovat výčepní techniku v čistotě,“ komentují spolupráci s pivovarem Svijany manželé Kordekovi, majitelé Občerstvení. Ze stálé nabídky čeká na hosty Svijanský Máz 11 % a Svijanský fanda 11 %, o víkendech nebo v průběhu speciálních akcí mohou

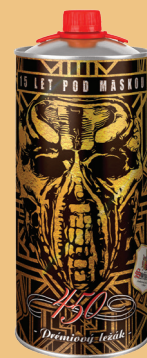
zákazníci ochutnat také Premiový ležák „450“ nebo DUX. Během sezóny se v Občerstvení koná řada akcí, například pálení čarodějnic, turnaj v kopané, dětský den s ukázkou řezbářství nebo speciální soutěž „O dopitý sud“. Jako poděkování všem hostům se na závěr sezóny opéká divočák a pořádá ohňostroj.

Občerstvení Pod Mostem se nachází v Brodčích (Heřmanice nad Labem, Náchod), v dosahu architektonické barokní perly – Hospitalu Kuks z 18. století.

Občerstvení najdete na Facebooku @Občerstvení Pod Mostem

DYMYTRY – 15 LET POD MASKOU

S k u p i n a Dymytry již zahájila opět za podpory Pivovaru Svijany velké turné k oslavě svých patnáctých narozenin. Speciálně k této příležitosti připravil navíc Pivovar Svijany limitovanou edici dvoulitrových Plechovek (nejen) pro chlapy Dymytry „450“. Zájemci si je mohou zakoupit během celého turné a samozřejmě také na e-shopu pivovaru.



Informace o turné na www.dymytry.cz



Foto Karel Zakar

Pokud to chcete večer pořádně rozjet s čepovaným pivem Svijany, vydejte se do Harmotoklubu, kde rází heslo: „Život je jízda, jízda je život!“. Klub najdete na ulici Sokolovská 1247, v Berouně. FB @Harmotoklub.

PLECHOVKY PRO CHLAPY

eshop.pivovarsvijany.cz

Produkty: SVIJANSKÝ KNÍZE, SVIJANSKÝ MÁZ, SVIJANSKÝ BAF, SVIJANSKÝ MÁZ, SVIJANSKÝ BAF



Ubytujte se na Zámku Svijany

Na hosty, kteří si rádi dopřejí luxusní ubytování přímo v komplexu Zámku Svijany, letos čekají speciální balíčky a další novinky.

Stáli i noví hosté se mohou těšit na výběr z romantického balíčku jen pro dva, zážitkového balíčku, který zahrnuje i zámeckou hru Arcana, rodinného balíčku nebo speciálního balíčku s koncertem Michala Davida, jehož hity rozezní nádvoří zámku v září 2018. Vstupenky na koncert je možné zakoupit už nyní přes rezervační portál E-vstupenka nebo na pokladně zámku. „Chceme, aby se k nám hosté a návštěvníci stále rádi vraceli, a proto letos přicházíme s několika novinkami, ať už je to rozšíření speciálních ubytovacích balíčků nebo větší nabídka doplňkových služeb,“ říká Libor Stejskal, manažer zámku.

Snídaně do postele i piknikový koš

Mezi doplňkové služby pro hosty zámku patří například soukromá prohlídka Pivovaru Svijany, snídaně do postele, možnost objednat si plnou penzi



Speciální nové ubytovací balíčky – vyberte si z nabídky romantický, zážitkový nebo rodinný.

či polopenzi nebo piknikový koš v rodinné variantě či ve variantě pro dva, jehož obsah mohou hosté konzumovat v romantickém zátiší zámecké zahrady. Pobyť na zámku a balíček ušitý přímo na míru je možné věnovat v podobě dárkového poukazu. Hotel Zámek Svijany je otevřený po celý rok, naopak Zámek Svijany je během zimní sezóny (listopad–březen) přístupný pouze po předchozím objednání.

Noční prohlídky s archeologem

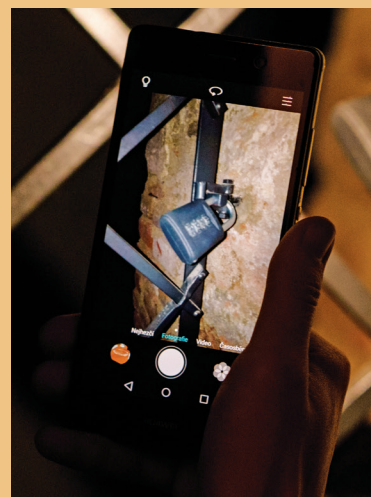
Letošní zámecká sezóna začíná

v dubnu a Zámek Svijany při této příležitosti připravil speciální komentovanou noční prohlídku s archeologem Mgr. Petrem Brestovanským. „S nočními prohlídkami jsme začali již minulý rok, a protože měly velký úspěch, rozhodli jsme se pokračovat v nich i letos. Zatím máme předběžně stanovených sedm termínů. Prohlídka trvá asi dvě hodiny a vzhledem k omezené kapacitě doporučujeme předem se na ni objednat,“ doplňuje Libor Stejskal.

Více informací na www.hotelzameksvijany.cz

LEGENDA K ARCANĚ

Každá doba má své hrdiny. Ať už to bylo před 2 500 lety, kdy mladý muž jménem Archem postavil kultovní vůz z bronzových labutěk a vykoval nádhernou jehlici, nebo za panování Habsburků, kdy se Jáchym Šlik a jeho přátelé snažili pozdvihnout Čechy mezi elitu Evropy a vytrhnout je ze spárů císaře, nakonec ovšem skončili v rukou kata Mydláře a v českých zemích začala doba temna. Všichni tito muži i další významné historické postavy mají jedno společné – jejich cesty se v čase protnuly na Zámku Svijany.



TERMÍN HRY

Datum	Čas
24. března	9.00 – 16.00 hod.

Během sezóny: dle otevírací doby zámku

Cena ve všední den 990 Kč
Cena o víkendu 1 290 Kč

Více informací o zámecké hře se dozvíte na www.zameksvijany.cz

Tajemství zámku na dosah

Každý zámek má svá tajemství, tajné chodby, v jejichž zdech je nasáklá historie, která nebyla vždy zřejmá a jednoduchá. Historii Zámku Svijany, zahalenou pod rouškou tajemna, můžete spolu se svými přáteli postupně odkrývat v zámecké zážitkové hře Arcana.

„Hru Arcana jsme nově spustili od letošního roku ve spolupráci s firmou Feelnat.cz, která nám pomohla

s vytvořením celého konceptu. Jedná se o interaktivní dobrodružnou hru s prvky rozšířené reality,“ říká Libor Stejskal, manažer Zámku Svijany. Arcana je určena pro rodiny i skupiny přátel, kteří se chtějí pobavit, vyzkoušet svůj důvtip i postřeh, a navíc objevit tajemství Zámku Svijany. Jelikož je hra interaktivní, je k ní potřeba i mobilní aplikace, která je dostupná pro operační systémy Android a iOS. Hra trvá přibližně 90 minut, její hráči mají

vstup na zámek zdarma a na konci na každého čeká drobný dárek.

„Mimo sezónu zámku máme předem dané termíny, na které se mohou zájemci o hru přihlásit. Během sezóny, která začíná v dubnu a končí v říjnu, je možné Arcanu hrát kdykoli v otevírací době zámku po předchozí rezervaci. Hra je určitě i krásným originálním dárkem, a proto zájemcům rádi připravíme dárkové poukazy,“ dodává Libor Stejskal.