



Jak se vařilo pivo před 460 lety? To už dnes dohledáme jen velmi těžko, protože žádné přesné záznamy z té doby k dispozici nemáme.

Podle bible českých pivovarů a mé snad vůbec nejmilejší knihy – Blahoslaveného sládka Josefa Staňka – se už v té době vařilo prakticky ze stejných surovin jako dnes. Tehdejší pivo však nejspíše kvasilo spontánně, bylo hutnější a většinou mělo výraznou sedlinu. Pilo se také o dost teplejší než dnes, takže dnešního piváře by zřejmě moc nenadchlo.

Přesto v době po uvolnění práva várečného, které bylo až do roku 1517 oficiálně jen výsadou měst, vznikají desítky nových pivovarů v majetku dalších stavů. Vaření piva byla totiž dost výdělečná aktivita: za větel (248 litrů) se podle nejbosáhlejšího obrazu historie českého pivovarnictví z pera Josefa Staňka platilo až 56 českých grošů, a to byly velké peníze. Vlna zakládání pivovarů v šestnáctém století pak předznamenala bouřlivý rozvoj pivovarnictví v následujícím 17. století, kdy bylo například jen v Českém Brodě celkem 52 pivovarů, a v dalších stolecích se věhlas českého piva rozšířil do všech koutů světa.

Tento krátký exkurz do historie mi slouží jako připomínka toho, že nás letos čekají oslavy 460. výročí založení jednoho z nejstarších stále provozovaných českých pivovarů – našeho milovaného pivovaru ve Svijanech. Právě v období, o kterém hovoříme, konkrétně v roce 1564, jej Adam z Vartenberka na rodinném panství otevírá zřejmě rovněž ve snaze naplnit šlechtickou pokladnu.

Netušíme, kde je dnes konec stovkám dalších středověkých pivovarů, ale víme, že ty, které přežily do dneška, se dají spočítat na prstech jedné ruky. A velice si tak považujeme toho, že Svijany, kde se pivo od té doby vaří prakticky nepřetržitě, jsou jedním z nich. A nejen, že si toho považujeme, ale také nás to velmi zavazuje – abychom pivo vařili s úctou k tradicím, poctivě a skutečně řemeslně.

A také nás to zavazuje k tomu, abychom si tuto dlouhou a bohatou tradici patřičně připomínali. Letošní 460. výročí založení pivovaru proto hodláme pořádně oslavit. Věřím, že si naše výročí také připomenete a zapijete je džbánkem skvostného výročního ležáku SVIJANY 460, jehož limitovanou edici jsme pro tento mimořádný rok s láskou připravili.

Dej Bůh štěstí!

Petr Menšík,
sládek Pivovaru Svijany

SVIJANY SLAVÍ

Vaříme pivo už 460 let

V roce 1564 v Evropě vrcholila éra renesance. V Anglii se narodil Shakespeare, v Itálii umírá Michelangelo. V Čechách nastupuje na trůn Habsburk Maximilián II. a – což je pro nás aktuálně nejdůležitější – ve Svijanech otevírá významný český šlechtický rod Vartenberků pivovar. „Od té doby pivovar slouží prakticky nepřetržitě, ale na svou největší slávu si musel počkat více než čtyři století. A úctyhodného věku 460 let se teď dožívá ve skvělé kondici a připraven na celoroční oslavy,“ říká ředitel pivovaru Roman Havlík.

Oslavy budou probíhat v červnu na tradičních Zámeckých slavnostech, v srpnu na Dni svijanského piva v Liberci a na Svijanském Pivobraní a vyvrcholí v září na Svatováclavských slavnostech ve Svijanech. „Během všech těchto akcí bude pro hosty připraven zajímavý program s odkazy na historii pivovaru a sběratelské edice pivních obalů. V průběhu celého roku bude jubileum připomínat řada akcí s magickým číslem 460, například výsadbba 460 stromů. Fanoušci pivovaru jistě ocení také vydání knihy 460 let pivovaru Svi-

Pivovar Svijany, jeden z nejstarších českých nepřetržitě provozovaných pivovarů, slaví 460. narozeniny.



Foto: Staněk-Kocourek

jany fundovaného autora Jaroslava Egerta nebo speciální sérii dvoulitrových plechovek Paměť národa „Svijany miloval můj děda, a teď i já,“ poznamenává Roman Havlík.

„Toho, že jsme jedním z nejstarších stále provozovaných pivovarů v českých zemích, si nesmírně vážíme, ale ještě daleko důležitější je pro nás o několik století novodobější tradice výroby českého ležáku pilsenského typu, kterou jako jeden z mála posledních pivovarů udržujeme při životě a dále rozvíjíme,“ dodává sládek Petr Menšík.

JEN LETOS: KROUŽKOVANÝ LEŽÁK 460

Mimořádná příležitost k oslavám si podle sládka zaslouží i mimořádné pivo: „Výroční kroužkovaný ležák SVIJANY 460 s obsahem kulturních kvasnic, s jemným žateckým chmelem z vlastních chmelnic a humnovým sladkem bude na čepu pouze letos. Jako první jej budou moci okusit hosté plánovaných oslav jubilea od června do září, v hospodách a restauracích se pak bude čepovat od začátku listopadu do konce roku.“

NOVÝ FORMÁT, NÁZEV I MÍSTO

Slavnosti končí, bude nový festival

Po dvaatřiceti úspěšných ročnících si Slavnosti svijanského piva dají letos pauzu, aby se pod novým názvem, v novém formátu a na novém místě v těsné blízkosti pivovaru představily až za rok – v létě roku 2025. „Doba se mění. Po více než třech dekádách nazrál čas, abychom se zamysleli i nad budoucností naší kultovní události a přizpůsobili její podobu moderní době. Místo vesnické zábavy pro celou rodinu tak ve spolupráci s renomovaným pořadatelem nabídneme skutečný, profesionálně vedený rockový festival a po zkušenosti s loňským spalujícím červencem jej velmi pravděpodobně přesuneme již na červen,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík.

Slavnosti svijanského piva představovaly po více než tři desetiletí jeden z vrcholů léta nejen na Liberecku. Na každoroční „srdeční záležitost“ se na koupaliště ve Svijanském Újezdě sjížděly tisíce hudby a piva milovníků z celé republiky, aby absolvovali nabitý hudební program a řadu doprovodných akcí pro celou rodinu. Na oblíbené akci, kterou pivovar pořádá ve spolupráci s obcí Svijanský Újezd, v minulosti vystoupili přední čeští interpreti a skupiny jako Marta Kubišová, Marie Rottrová, Václav Neckář, David Koller, Olympic, Tři sestry či Wahnout. Vedle hudby se ovšem na Slavnosti chodilo hlavně za pivem, které na nich vždy teklo plným proudem. Naposledy – v roce 2023 – se na nich čepovalo patnáct různých svijanských piv z více než stovky píp.



„První Slavnosti svijanského piva v roce 1990 byly pravděpodobně první akcí svého druhu v Čechách. Nyní zakládáme úplně novou tradici, ale opět s cílem ukázat, že léto, zábava a naše pivo jdou skvěle k sobě a že nad správně ošetřované a natočené pivo není. Ještě bliž pivovaru, ve vhodnějším termínu a pod záštitou zkušeného pořadatele festivalu Hrad.cz Michala Šestáka bude moci nová akce pro fanoušky hudby a svijanského piva určitě ještě lépe využít svůj potenciál,“ dodal Roman Havlík.

AKTUÁLNĚ
Z PIVOVARU

OSM PIV, OSMDESÁTÉ TŘETÍ MÍSTO

Náš muž v Tchaj-peji

Zbyněk Vondrák (49) má rád svou rodinu, běh, víno, sběratelství a... samozřejmě pivo. Proto také výborný běžec (maraton umí za 2:50, půlmaraton za 1:18, desítku pod 36 minut), reprezentant v ultramaratonu a vítěz řady domácích i zahraničních maratonů běhá s logem Svijan na dresu. Naposledy se kvalifikoval i na Mistrovství světa v běhu na 24 hodin, které se v prosinci loňského roku konalo v hlavním městě Tchaj-wanu Tchaj-peji. Jeho cílem bylo uběhnout ve stanoveném čase nejméně dvě stě kilometrů. To se mu nakonec podařilo, i když jej – stejně jako kdysi Achilla – zradila pata.

„Poslední dlouhé tréninky sice naznačovaly zlepšení problematické levé paty i posun výtlačnosti, ale v Tchaj-peji jsem už po třiceti kilometrech musel zvolnit, pak úplně zastavit a nechat si patu promasírovat. Nastoupily i první myšlenky na předčasné ukončení závodu, ale říkal jsem si: „Skončit na MS ještě před maratonem, tak mi sládek ve Svijanech nedá už ani Vozku...“ a snažil jsem se pokračovat pomalejším tempem,“ popisuje Zbyněk průběh závodu na sociálních sítích.

„Doploužil jsem se na 60. kilometr a masáž paty podpořil polévkou, pivem a různými mercedesy. Následující dvě hodiny to běželo skvěle, část kola jsem si stríhl dokonce

s jedním z favoritů – Andrzejem Piotrowskim, ale v poslední třetině závodu jsem přepnul do chodeckého režimu. Nebylo mi nic moc a běžet jsem neměl sílu.

Zpětně musím ocenit manželku, která mě po celý závod podporovala ze všech sil. Určitě byla hlavním důvodem, proč jsem na trati zůstal až do konce. Před půlnocí jsem ji vyslal do večerky s originálním nákupním seznamem: 8 piv, 4 radlery a 3 polévky.

Musela si půjčit peníze, ale vše ochotně ve velkém batohu přinesla. Bohužel jsem toho do sebe ve druhé půli už moc nedostal.

V podstatě celou noc jsem se pak těšil

na vytožený závěrečný výstřel. Po něm jsem padl na zem, nechal se efektně vyfotografovat a pomalíčku pajdal do cíle, abych se s ostatními mohl v rámci možnosti radovat z téměř neuvěřitelné bronzové medaile našeho ženského družstva, a nakonec i z mého 83. místa. S běháním nepřestanu, ale za podobnými závody dveře zavírám. Tedy minimálně do nějakého zázračného zlepšení stavu mé problematické paty...“ uzavírá Zbyněk Vondrák.

Je osmdesáté třetí místo mezi běžci z celého světa málo? To si rozhodně nemyslíme a gratulujeme!



Životní i běžeckou dráhu Zbyňka Vondráka, který pracuje z poloviny jako programátor a z poloviny jako skladník v rodinném Vinařství Vondrák na Mělníku, přibližuje kniha Ultrapůlmaratonec aneb vypitá piva a uběhnuté kilometry mi už nikdy nikdo nevezme. V prodeji je mimo jiné i na e-shopu Pivovaru Svijany.



SVIJANY A CENY

Tři ceny v nové soutěži

Tři ocenění získala svijanská piva v nové degustační soutěži silných a jiných netradičních piv Výzkumného

ústavu pivovarského a sladařského Česká pivní vize, které se na sklonku loňského roku zúčastnilo 25 českých pivovarů s celkem 77 vzorky piv. Svijanská Kněžna 13% obsadila v náročném konkurenci třetí místo v kategorii Polotmavá a tmavá piva, Svijanský Baron 15% získal druhé a Svijany 20% třetí místo v kategorii Světla silná piva.

Úspěchy Svijany sbírají i v mezinárodní konkurenci: ve světové profesionální degustační soutěži World Beer Idol 2024 byl začátkem roku prémiový ležák 450 vyhlášen za nejlepší pivo plzeňského typu (BEST PILSNER). Bronzovou plakety si ze stejné soutěže odnesla Svijanská Desítka 10%.



Svijany jsou dlouholetým partnerem první ryze české rockové hitparády TV Rockparáda.



Sledujte na televizích OČKO STAR a V1 nebo na youtubeovém kanálu.



YOUTUBE.COM/USER/TVROCKPARADACZ

Více na www.fajnrockmusic.cz/rockparada

NOVĚ ZE SVIJAN

Svijanský fanda v lahvi

V galerii svijanských piv zaujímá speciální místo. Původně se řezané jedenáctky Svijanský fanda 11% měla v roce 2011 vyrobit jen jedna várka na oslavu sedmdesátých narozenin Františka Horáka, zachránce svijanského pivovaru, který řezané pivo miloval. Na oslavě však všem zachutnalo natolik, že už ve výrobním programu pivovaru v sudech, párty soudců a speciálních litrových džbánkách zůstalo natrvalo. Nově si je ve filtrované verzi mohou fanoušci svijanských piv od letoška koupit i v nejbližším supermarketu.

K dalším novinkám letošního roku bude patřit limitovaná edice výročního ležáku 460 v sudech a ve dvoulitrových Plechovkách (nejen) pro chlapy. Jako reprezentativní dárek poslouží balení Svijanské 20 a Piva přímo ze sklepa v dekorativních tubusech. Všechny novinky lze objednávat na e-shopu pivovaru. eshop.pivovarsvijany.cz



PRÉMIOVÝ LEŽÁK 450

Prémiový ležák 450 ve Svijanech vznikl přesně před deseti lety u příležitosti oslav 450. výročí založení pivovaru. Výsledkem použití výjimečných surovin a tradičního výrobního procesu je plné, chlebnaté pitelné pivo s intenzivní, ale příjemnou a velmi jemnou hořkostí.

#4
ENCYKLOPEDIĚ
SVIJANSKÝCH PIV

„Na chmelení tohoto ležáku se významně podílí tradiční Osvaldův klon Žateckého poloraného červeňáku z našich vlastních chmelnic. Pivo dodává chuť a vůni charakteristickou pro poctivé české pivo z poloviny minulého století. 450 kvasí

v otevřených kvasných kádích na spilkách za pomoci vlastního kmene kvasnic a pozvolna dokvácí v klasických ležáckých tancích při teplotě blížící se nule,“ přibližuje výjimečné svijanské pivo autor jeho receptury, sládek Petr Menšík. „Finální úprava spočívá pouze ve dvojnásobné filtraci, pivo je nepasterizované a není nijak chemicky ošetřeno. Při jeho výrobě nejsou použity žádné enzymy, barviva ani jiné přídavné látky. Vyvážená chuť 450 dlouho dozrívá v nezaměnitelně jemné, ale intenzivní hořkosti a čerstvé vůni v sobě mísí zemitou vůni sladu, dráždivé aroma čerstvého chmele a svěží závan přirozeně vzniklého oxidu uhličitého,“ dodává.

Původně měla být 450 jen jednorázovou záležitostí, ale dostalo se jí takového ohlasu, že v sortimentu svijanských piv zůstala s výsadem prémiovým postavením natrvalo. Oceňují ji čeští znalci a milovníci dobrého piva a vydobyla si i významné mezinárodní uznání – například v roce 2020 byla na světové degustační soutěži World Beer Awards oceněna jako vůbec nejlepší světový světlý ležák českého typu (World's Best Lager Czech-style Pale). Naposledy byla na začátku letošního roku vyhlášena za nejlepší pivo plzeňského typu ve světové profesionální degustační soutěži World Beer Idol 2024. Obrovskou péči pivovar proto věnuje nejen náročnému výrobnímu postupu, ale pečlivě si hlídá i vybrané restaurace, v nichž se „čtyřistapadesátka“ čepuje.

Původně měla být 450 jen jednorázovou záležitostí, ale dostalo se jí takového ohlasu, že v sortimentu svijanských piv zůstala s výsadem prémiovým postavením natrvalo. Oceňují ji čeští znalci a milovníci dobrého piva a vydobyla si i významné mezinárodní uznání – například v roce 2020 byla na světové degustační soutěži World Beer Awards oceněna jako vůbec nejlepší světový světlý ležák českého typu (World's Best Lager Czech-style Pale). Naposledy byla na začátku letošního roku vyhlášena za nejlepší pivo plzeňského typu ve světové profesionální degustační soutěži World Beer Idol 2024. Obrovskou péči pivovar proto věnuje nejen náročnému výrobnímu postupu, ale pečlivě si hlídá i vybrané restaurace, v nichž se „čtyřistapadesátka“ čepuje.

Alkohol:	4,6% obj.	Chmel:	Poloraný žatecký červeňák (Osvaldův klon) z vlastních chmelnic
Hořkost:	42 IBU	Dostupnost:	celoroční
Barva:	13 EBC		
Slad:	humnový slad z českých a moravských nezávislých sladoven		

SVIJANY A SPORT

Flattrackový šampion v letech

Po covidové pauze dal o sobě loni opět vědět úspěšný motokrošář a veterán Jaroslav Franců z Pivovaru Svijany (67). Jako závodník se více než padesát let věnoval motokrosu, ale největší úspěchy své sportovní kariéry prožívá nyní jako senior v moderní disciplíně tzv. americké ploché dráhy neboli flattracku.

I když loni stihl z časových důvodů zajat pouze dva závody z pětidílného seriálu Mistrovství České republiky, přesto čtyřnásobný mistr České republiky potvrdil, že se s ním musí stále počítat.

Na závodech v Chabařovicích dostal své pověsti lídra a vyhrál, ve Svitavách dojel na 2. místě, a v celkovém ročním pořadí tak dosáhl krásného pátého místa. „Kdybych odjel víc závodů, asi by to zase stačilo i na bednu, ale v mém věku už jde spíš o to hlídat si zdraví a upevňovat vztahy s přáteli,“ říká.

V pohárové třídě Veterán mohou flattrackoví závodníci soutěžit s jakoukoliv motorkou vyrobenou do roku 1962 s deaktivovanou přední brzdou a s běžnými silničními pneumatikami, ale v praxi se jedná ve všech případech o špičkově vyladěné staré stroje české proveniencí. Svou motorku Jawa 250 si Jaroslav Franců připravuje zásadně sám a fyzickou zdatnost pro tak náročnou disciplínu si udržuje pravidelnými tréninky kombinovanými s jízdou na kole po Hruboskalsku a každodenním cvičením. Má náš velký obdiv a držíme mu palce do dalších závodních let.



♦ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ♦

DŘEVĚNKA, BOZKOV

Dřevěnka v Bozkově je plnoletá!

„**B**ez oblíbeného piva Svijany si čas strávený v naší hospůdce už ani nedovedeme představit. Snažíme se starat o kvalitu a vyplácí se to. Lidé se na dobré pivo rádi vrací, to je pro nás největší odměna. Ta druhá visí při příchodu na zdech – 18x certifikát kvality. Svijany čepujeme od roku 2004,“ představuje restauraci Dřevěnka v Bozkově jeden z majitelů Miroslav Balatka a pokračuje:

„Naše podkrkonošská vesnička se jmenuje Bozkov, rádi si nás pletou s Božkovem u Plzně, my se ale nacházíme mezi Českým rájem a Jizerskými horami. Od okresního města Semily 7 km, od krajského města Liberec 40 km, od Turnova 24 km, od Rokytnice nad Jizerou 17 km. Přímou ve vesnici u nás jsou krásné Bozkovské dolomitové jeskyně s největším podzemním jezerem v Čechách, které v létě navštíví opravdu hodně turistů, a je to i pěkný tip na výlet pro všechny Svijaňáky.

Naše beatová svijanská útulná hospůdka Dřevěnka je 271 let stará unikátní patrová roubenka – česká kulturní památka, kterou v roce 1987 zázrakem minula demolice kvůli katastrofálnímu stavu způsobenému jejím tehdejším špatným majitelem. Po restituci a převratu v roce 1989 se ale začalo blýskat na lepší časy a hospůdka, a později i penzion, postupně získaly současnou podobu.

První zmínka o Dřevěnce se v kronice vztahuje k roku 1752. Ale to už tu mohla stát dávno. Tento původně hos-

podářský statek a hostinec je dnes zachovanou obdivovanou kulturní památkou, kterou si od roku 1870 v rodině předáváme z generace na generaci a staráme se o chod penzionu i restaurace, které se zde nacházejí. Dřevěnka stojí přímo na návsi s výhledem na překrásný barokní kostel Navštívení Panny Marie, a díky svému vzhledu představuje charakteristickou dominantu Bozkova a tradiční centrum společenského života. Je hodnotným zástupcem venkovské architektury, nedílnou součástí urbanistického vývoje obce, a také dokladem řemeslných technologií. Tato patrová stavba je v Podkrkonoší unikátem, typická je zde naopak nízkopodlažní zástavba. Z Dřevěnky se stal středobod



vesnice, vyhledávané místo pro turisty. Tady se dojednávají dění v obci, scházejí se tu myslivci, starostové mikroregionu, motokáři, hráči kulečnicku karambol, divadelníci a speleologové, kteří zde mezi roky 1978 a 1985 měli záze-
mi ke svému dalšímu objevování.

V roce 1943 sloužil sál v prvním patře jako ubytovna pro 30 vojáků Hitlerjugend.

Hodně lidí zná naši malou vesnici nejen díky již zmi-



něným Bozkovským jeskyním, ale také díky naší místní sokolovně, kde se od roku 1998 konají rockové koncerty, a Bozkov navštívila snad každá známá hudební skupina z Česka. Fanoušci rocku v Bozkově nikdy nezapomenou před koncertem navštívit svoji oblíbenou hospůdku a my jim za to tímto moc děkujeme.

Udělejte si výlet do Bozkova, navštivte Bozkovské jeskyně, vyběhněte 121 schodů na vyhlídku nádherného barokního kostela (půjčíte Vám u nás klíče), kde uvidíte jako na dlani Jizerské hory, Krkonoše, Ještěd atd. Projděte pěknou přírodní naučnou stezku údolím Vošmendy a pak přijďte ochutnat naši vyhlášenou kuchyni nebo jen tak posedět do lokálu či na letní terasu, které říkáme Pod kuželníkem, a dát si dobré pivko ze Svijan včetně prémiového ležáku 450.

A protože je toho v Bozkově a okolí k poznávání opravdu hodně, můžete zůstat i několik dní, třeba u nás v Dřevěnce – ve stylovém ubytování v dobovém interiéru s krásnou společenskou místností a finskou saunou. Každý pokoj má své sociální zázemí.“

www.drevenkabozkov.cz

**Karel Kopecký**

V nové rubrice budeme pravidelně představovat ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Jako prvního vám přiblížíme Karla Kopeckého, dlouholetého obchodního zástupce pivovaru pro Liberecko, Frýdlant a okolí.

Jaká je práce pro Pivovar Svijany a co je na ní nejzajímavější?

Tato práce pro mě od doby, kdy jsem v roce 2003 ještě za bývalého ředitele Františka Horáka do pivovaru nastoupil, nikdy nepřestala být opravdu srdeční záležitostí, jak říká reklamní slogan našeho pivovaru. Oceňuji na ní hlavně to, jak je různorodá. Můj pracovní den se neskládá pouze z obchodních a akvizič-

ních návštěv, často cestuji po celé republice také v rámci festivalů a pivních slavností. A radost mi dělají dlouhodobé vztahy s majiteli restaurací, které v některých případech trvají víc než dvacet let.

Loni jste od vedení pivovaru převzal ocenění za dvacet let ve funkci. Co se za to dobu změnilo?

Když jsem začínal, měl pivovar asi polovinu zaměstnanců a na celém obchodním oddělení bylo jen pět lidí, kteří obhospodařovali celou republiku. Nyní zavážíme pivo i na Slovensko a do dalších zemí a kolegů mám již přes pětadvacet. A můžeme restauracím nabízet výrazně širší sortiment piv i nealkoholických nápojů.

Kolik restaurací a hospod máte na starost?

V současnosti to je asi 150 kamených provozů; po započtení sezónních

provozů se jedná zhruba o 200 provozoven.

Je to výhoda, že jsou Svijany pivo z regionu? Mají k nim zákazníci osobnější vztah?

Spíše naopak. Místní lidé jsou daleko náročnější a hlídají si kvalitu piva bedlivě. Svijany jsou místní značka z jejich kraje, proto na ni mají vyšší nároky. Ale zdejší patrioté by si jiné než místní pivo na výčep asi tak jako tak nevzali.

Jaké jste si s hostinskými za ta léta vytvořil vztahy?

Jsem moc rád, že můžu říct, že mám s většinou hostinských skutečně přátelské vztahy. Při jedné panuje výborná atmosféra, dost toho vyřídíme přímo na místě a s mnoha si tykám.

Které svijanské pivo pijete nejraději?

Při práci na zahradě si dávám nejčas-

těji Svijanskou Desítku, ale když jdu v Liberci posedět s přáteli do jedné z místních hospod, objednávám si většinou Čtyřistapadesátku.

Vzpomínáte si na nějakou zábavnou historku z praxe obchodního zástupce?

Na jedné akci v Českých Budějovicích náš stánek navštívil štáb jihočeské televize s prosbou o natočení reportáže na téma správného čepování piva. Všichni ostatní kolegové ze stánku utekli a nechali mě před kamerou samotného. Když jsme pak po natočení reportáže společně s kolegy večer přišli na hotelový pokoj, pustili jsme si televizi a já se nestačil divit. Na obrazovce jsem držel plastový kelímek, ale přitom říkal redaktorovi: „Musí se to čepovat hezky v klidu a po skle.“ Ještě teď se mi někteří kolegové smějí...

Co byste si přál do dalších let?

Byl bych rád, kdyby se vrátily staré dobré časy, kdy byly hospody plné lidí. Hospoda pro mě vždy byla místem, kde člověk dostane radu do života, sežene instalatéra nebo najde nová přátelství. Dnes je jiná doba, ale kdo to pamatuje, určitě mi dá zapravdu, že by byla škoda, kdyby takové hospody zanikly.



Veselé svátky s velikonočním balením svijanských piv



ZA ZDRAVÍM DO SVIJAN

Oblíbené Pivní lázně čeká další rozšíření

Jsou to již dva roky, co se v areálu Zámku Svijany otevřel další atraktivní prostor a v budově bývalé školy vznikly designové pivní lázně. Mimořádný zážitek v podobě horké lázně ve vířivých dubových vanách s kvalitní svijanskou vodou obohacenou o pivovarské kvasnice, slad a chmel poskytl zařazení během prvních dvou let provozu více než dvěma tisícům párů či skupin. Letošní novinky unikátního lázeňského provozu přibližuje manažer Zámku a Hotelu Svijany Libor Stejskal.

Lázně se za dva roky své existence staly pro řadu lidí skutečným magnetem, kvůli němuž do Svijan jezdí i opakovaně. Dostačuje jejich současná kapacita takovému zájmu?

Pokud zrovna neprobíhají slevové akce třeba u příležitosti Valentýna nebo Velikonoc, občas se během týdne ještě volné místo najde, ale o víkendech bývají lázně často beznadějně obsazené. Řada hostů využívá našeho věrnostního programu. A máte pravdu, někteří z nich si procedury natolik oblíbili, že se objednávají pravidelně – jeden rekordman už pivní kúru v lázních absolvoval dvanáctkrát.

Ale co s těmi, na něž se nedostane? Plánujete další rozšíření kapacit?

Nic jiného nám nezbyvá. Naštěstí byl v budově bývalé školy k dispozici ještě další prostor. Momentálně jej upravujeme a časem v něm zřídíme třetí lázeňskou místnost. Stejně jako v případě prvních dvou místností přitom využijeme tradiční materiály a vysoce hodnotné řemeslné zpracování. V bednářství Fryzelka už pro nás vyrábějí designovou dubovou vanu, která se stala jedním ze symbolů našich pivních lázní. První hosté by se do ní snad mohli ponořit už v létě.

Mezi lidmi i na sociálních sítích se lázním dostává



Libor Stejskal v nové, třetí místnosti Pivních lázní

jen těch nejlepších referencí. Co vše za pochvalnými recenzemi stojí?

Jednak samozřejmě naše snaha o to, aby byly všechny služby skutečně na co nejvyšší úrovni a hosté si pobyt v lázních mohli opravdu královsky užívat. Dále také to, že klademe velký důraz na kvalitu používaných surovin. Třeba pivovarské kvasinky, které si pivovar pro své potřeby kultivuje sám a které působí velice blahodárně na pokožku, si bereme každý den čerstvé.

Prozradte pro ty, kteří svijanské pivní lázně ještě nenavštívili, jaké jsou obecně jejich hlavní benefity a jak celá procedura probíhá?

Pivní koupel má řadu prokazatelných léčebných účinků a přináší pocit čisté a omlazené pleti. Privátní lázně nabízejí ve vanách z dubového dřeva horkou perličkovou koupel o teplotě 34 až 37 °C se speciální pivní směsí. U vany je k dispozici výčep s kroužkováním ležákem Zámek. Po koupeli, která trvá podle doporučení 20 až 30 minut, následuje odpočinek na slaměném lůžku, během něž se organismus uklidní a harmonizuje. A jako doplněk celé procedury doporučujeme některou z nabízených relaxačních masáží, nejnověji třeba maderoterapii probíhající za pomoci speciálních bukových rotačních válečků.

DALŠÍ ZÁZEMÍ PRO HOSTY HOTELU

Setkávání pod klenbou

Původní expozice lazebnictví a pivovarnictví se letos přeměnila na společenskou místnost pro hosty hotelu Zámek Svijany. Přestavba prostoru s původními klenutými stropy nabídla hotelovým hostům možnost trávit čas se svými blízkými nebo přáteli, aniž by rušili ostatní ubytované.



Místnost je vybavena malou kuchyňskou linkou s lednicí vždy naplněnou svijanským pivem. Hosté se mohou usadit u dvou velkých dubových stolů nebo na dvou pohodlných pohovkách

s konferenčním stolem a knihovnou. Pro ty nejmenší je vyčleněn koutek se závěsným křeslem a regál s hračkami. V míst-

nosti nechybí velká televize napojená na vysokorychlostní internet. „Prostor s kapacitou až 25 osob pronajímáme i pro uzavřenou společnost, konají se v něm konference, oslavy a různá setkání. Na

prání dokážeme zajistit studený catering nebo narazit sud svijanského piva podle výběru,“ uvedl manažer hotelu Libor Stejskal.

SVATBA, NA JAKOU SE NEZAPOMÍNÁ

Řekněte si „ano“ ve Svijanech

Najít místo na nezapomenutelnou svatbu v romantickém prostředí není tak těžké, jak by se zdálo. Přesvědčily se o tom desítky manželských párů, které si řekly své „ano“ na Zámku Svijany.



Zámek Svijany je od svého otevření po náročnou celkovou rekonstrukci v roce 2016 centrem kulturního a společenského života regionu a oblíbeným cílem návštěvníků z celé republiky. V poslední době si získává stále větší oblibu i jako prvotřídní svatební destinace. Zámek s imponující kaplí, zahradou a hotelovým a restauračním zázemím nedaleko dálnice mezi Prahou a Libercem je ideálním místem jak pro malé svatby v kruhu těch nejbližších, tak pro velké obřady pro mnoho hostů.

„Podle svého vkusu a představ si na Zámku Svijany můžete vybrat konkrétní místo svatebního obřadu. Tradiční svatby pořádáme v zámecké kapli s kapacitou až 150 hostů, romantickým svatbám sluší zámecká zahrada, princeznovské svatby se konají na nádvoří zámku a netradiční svatby ve varně pivovaru,“ říká manažer Libor Stejskal.

Zájemci si mohou vybírat také na míru šité svatební balíčky. Nejobsáhlejší „exklusivní“ balíček zahrnuje kompletní zajištění a koordinaci svatebního obřadu a lze jej doplnit o svatební hostinu v zámeckém šenku, večerní raut, grilování u venkovního krytého grilu s posezením, pivní degustaci, exkurzi do pivovaru, prohlídku zámku a další služby. Vítané je zejména ubytování ve vyhrazeném luxusním svatebním apartmá hotelu s unikátním výhledem do renesanční zámecké kaple.



Pivní pobyty na Zámku Svijany

Vyzkoušejte u nás oblíbené pobytové balíčky

Pobyt s pivní lázní, Pivní pobyt nebo Pivní pobyt RELAX!

Pivní pobyty obsahují (dle typu balíčku):

ubytování na zámku se snídaní | prohlídka zámku
svijanský pivní dárek na pokoji | pivní koupel v Pivních lázních Svijany
prohlídka Pivovaru Svijany v reálném provozu | pivní degustační menu
v pivovarské restauraci



VÍCE INFORMACÍ:



+ 420 739 589 799 | hotel@zameksvijany.cz | www.hotelzameksvijany.cz | zameksvijany