



Vaření piva bylo od paměti velmi náročné a složité řemeslo a jeho výsledek závisel vedle dobrých surovin zejména na znalostech, zkušenostech a šikovnosti pivovarníků.

Změnu přinesl až nástup moderních průmyslových metod. Ve velkých pivovarech se tak dnes pivo vyrábí v průmyslových tlakových nádobách zvaných cylindrokónické tanky, a to od A až do Z v jediném kroku. Je sice věcí názoru, zda si finální produkt skutečně zasluží označení pravý český ležák, ale taková je realita moderní doby.

Má to ovšem jisté důsledky i pro náš pivovar, kde jsme se záměrně vydali jinou cestou a pivo vaříme stále řemeslným způsobem, i když je to pracné a nákladné. Zatímco velké pivovary potřebují spíše programátory nebo supervizory, my se nadále neobejdeme bez lidí znalých starého dobrého pivovarského řemesla. Pro řemeslný způsob výroby je totiž třeba řemeslo skutečně znát a umět. Kvalifikovaní pivovarníci přitom postupně vymírají a odcházející generaci sládků a ostatních pivovarských profesí často nemá kdo nahradit. Spolu s dalšími řemeslnými pivovary (tím nemám na mysli často jen poloamatérské pokusy o vaření napodobenin světových pivních stylů pod heslem Co Čech, to sládek) nedostatek kvalifikovaných pivovarníků pociťujeme jako opravdu naléhavý a vážný problém.

Proto jsme se před několika lety zasadili o to, aby v těsné blízkosti našeho pivovaru – na Střední škole v Turnově – vzniklo sedmé české odborné pracoviště pro výuku nových pivovarníků. Do letošního června z něj vzešlo již 23 mladých pivovarníků a pět z nich k naší velké radosti působí přímo ve Svijanech. Pivovarské řemeslo, které má stejně jako ostatní řemesla rovněž zlaté dno, i díky nim snad nakonec nezahyne, a do budoucna tak nebude v tomto směru nic stát v cestě k ještě větší slávě unikátního piva, jakým je pravý český ležák.

Zatím ovšem náš národní nápoj nemá zrovna na růžích ustláno. Z různých důvodů se ho pije méně a méně a české pivovary drtí rovněž rekordní ceny surovin a energií i vyšší DPH na točené pivo. Pomoci přežít mu můžeme nejen my, ale hlavně jeho konzumenti. Skvělou příležitostí ochutnat nová piva a pomalu se začít vracet do restaurací a hospod k točenému, i když bohužel dražšímu pivu, jim koncem září nabídnou již tradiční Dny českého piva. Jejich součástí budou i Svatováclavské slavnosti ve Svijanech, kde se letos poprvé a naposledy objeví hvězdná kombinace každoročního jantarového ležáku DUX a unikátního limitovaného kroužkového ležáku Svijany 460, který připomíná letošní významné výročí jednoho z nejstarších českých pivovarů – Pivovaru Svijany.

Dej Bůh štěstí!  
**Petr Menšík,**  
sládek Pivovaru Svijany

## VSTANOU NOVÍ PIVOVARNÍCI

# Adepti pivovarského řemesla pendlují mezi školou a pivovarem

Vedle stále vyšších nákladů se musejí české pivovary vypořádávat ještě s jednou tikající bombou: zkušení pivovarníci odcházejí do důchodu a na obzoru za ně není žádná náhrada. Zvláště citelně to pociťují pivovary, které vyrábějí pivo klasickým postupem bez využití úsporných moderních technologií. Tedy právě Svijany.

Pivovar proto ve spolupráci s Českým svazem pivovarů a sladoven v roce 2019 inicioval otevření učebního oboru výrobce potravin se zaměřením pivovarník-sladovník na Obchodní akademii, Hotelové škole a Střední odborné škole v nedalekém Turnově. Prvních jedenáct nových absolventů na ní zdárně dokončilo učební obor v roce 2022, od té doby jich škola připravila pro praxi celkem 23. Pět z nich našlo uplatnění ve Svijanech, další absolvent získává specializaci pro práci v pivovaru na vyšší odborné škole.

„Řemeslný způsob výroby si žádá lidi znalé řemesla,“ zdůrazňuje svijanský sládek Petr Menšík. „A o ty u nás byla dlouho nouze. S nedostatkem kvalifikovaných pivovarských pracovníků jsme se na nejrůznějších úsecích výroby potýkali dlouhodobě. Naštěstí nám dopřáli sluchu v nedalekém Turnově. Noví absolventi školy už dnes představují skutečně významnou pomoc, ale stále se nemůžeme dočkat dalších silných ročníků.“

## Pouze sedm českých škol

„Naše škola nabízí obor výrobce potravin (pivovarník-sladovník) jako jedna z pouhých sedmi škol v celé republice. I proto jsme přesvědčeni o tom, že jeho otevření bylo správným rozhodnutím. Rozšířilo to obzor nejenom vyučujícím a spolužákům, ale také okruh významných sociálních partnerů školy,“ říká Mgr. Štěpánka Chvalová, vedoucí komise gastronomie OHS SOŠ Turnov. „Z dosavadních 23 absolventů již osm v pivovarnictví pracuje, další se rozhodli pro pokračování ve studiu. A do nastupujícího prvního ročníku se zapsalo jedenáct nových uchazečů,“ dodává.

## Týden ve škole, týden v pivovaru

System výuky je nastaven tak, že žáci tráví týden teoretickou výukou ve škole a týden na odborné praxi v pivovaru. Nezbytné

DOKONČENÍ NA STRANĚ 3 ►

## CHMEL PRO SVIJANY

# Výnos a kvalita chmele jsou letos průměrné

Počasi letos chmelu celkem svědčilo. Chmelnice v Polepských blatech, jejichž jemný aromatický chmel dává pivu ze Svijan nezaměnitelný charakter, v průběhu sklizně hlásily stejně jako loni průměrný výnos. Po katastrofální sezóně 2022, která byla pravděpodobně nejhorší za posledních padesát let, je to tak pro chmelnice druhý obstojný rok za sebou. „Kvalitu chmele potvrdí až následné laboratorní zkoušky, ale zatím vše nasvědčuje tomu, že i po této stránce bude letošní sklizeň víceméně uspokojivá,“ uvedl po návštěvě chmelnice v polovině srpna svijanský sládek Petr Menšík.

„Úrodu očekáváme celkově průměrnou jako do množství chmele, tak i obsahu nejdůležitější složky chmele –  $\alpha$ -hořkých kyselin,“ potvrdila jednatelka společnosti Polepská blata Lenka Harantová. „Největším problémem byl letos silný mráz, který přišel po velmi brzkém jaře spojeném s nezvykle vysokými teplotami a jehož následkem byla nevyrovnanost až zpoždění porostů.“

Polepská blata obhospodařují s 66 hektary chmelnic zhruba šestinu jedné ze tří zná-



mých produkčních oblastí vyhlášeného aromatického českého chmele – Úštěcka. Ročně vyprodukuje kolem jednoho sta tun sušeného chmele, zejména pro potřeby Pivovaru Svijany, který do společnosti Polepská blata v roce 2006 majetkově vstoupil. Typické místní podmínky nižších poloh a půda pravidelně zaplavovaná Labem dává jí úštěckému chmelu mimořádný charakter, který je třeba právě pro pivo ze Svijan prakticky nenahraditelný. ■



## SVIJANY A SPORT

# Pohár ze Svijany Open 2024 do Bolívie

Vítězství z profesionálního tenisového turnaje Svijany Open, součástí ATP Challenger Tour, si na začátku srpna odnesl Bolivijec Hugo Dellien (1993, ATP 140), nasazená jednička turnaje.

Ve finále letošního jedenáctého ročníku akce, díky níž se Liberec vždy v létě stává dějištěm tenisu na nejvyšší světové úrovni, porazil Dána Elmera Moellera (2003, ATP 283) 5:7, 6:4, 6:1. Za titul na Svijany Open si připsal 75 bodů do žebříčku a finanční odměnu 10 200 eur.

Z vítězství ve čtyřhře se radoval český pár Jonáš Forejtek a Michael Vrbenský, který si z turnaje odnesl titul už jednou – před pěti lety.

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

## SVIJANY V MUZEU

# Kde se pivo pije? V Turnově!



Přes celé prázdniny byl v turnovském muzeu jako součást výstavy o pivovarnictví v Českém ráji v provozu stylizovaný prvorepublikový hostinec. Hosty do něj přitahovalo i to, že se v něm každou středu čepoval jubilejní ležák Svijany 460, který se do standardních svijanských restaurací dostane až v listopadu a prosinci.

„O hosty jsme rozhodně neměli nouzi, řadě z nich dokonce, 460 zachutnala natolik, že se do hostince vraceli pravidelně,“ řekl vedoucí oddělení historických sbírek muzea David Marek. „Naposledy bude ležák na čepu 11. září na celodenní akci, jejíž součástí bude komentovaná prohlídka výstavy a volně přístupné promítání filmu Starci na chmelu v atriu muzea.“

Zajímavé expozice „Kde se pivo pije ... Staré hostince v Turnově a okolí“ a „Kde se pivo vaří... Historie pivovarnictví na Turnovsku“ připravilo Muzeum Českého ráje v Turnově. Na instalaci a přípravě celého projektu ve výstavním sále muzea a na podobě stylizovaného hostince se jako nejvýznamnější pivovar regionu samozřejmě podílel i Pivovar Svijany.



## SVIJANSKÁ SVATBA



# Láska na celý život

Natálka a Viktor Kučerovi se stali fanoušky svijanského piva po své první společné dovolené v Českém ráji. Objevíli při ní Pivovarskou restauraci Svijany, která je nadchla natolik, že jim nedělalo žádný problém docházet do ní za skvělým jídlem a pivem pěšky tam i zpět z Doubravy. Svijanskému pivu pak již zůstali věrni, a Svijany jim dělaly doprovod dokonce i na jejich červnové svatbě v podhůří Šumavy u Vimperka. Kamarádi při ní novomanžele obdarovali talířem s jejich jmény a nápisem Svijany. Na satební hostině se pak všichni bavili dobrou hudbou, jídlem a hlavně pivem. Na čepu byl – jak jinak – Svijanský Máz.

„Novomanželé Natálka a Viktor Kučerovi jsou jedinečná dvojka, se svérázným smyslem pro humor. Mají srdce na pravém místě, jsou milovníci zvířat a dobrého jídla a pití. Žádný nápad se jim nezdá bloupy,“ přibližuje novomanžele svědek Jiří Andreas (na snímku vlevo).

Přejeme jim do společného života vše nejlepší a těšíme na setkání při jejich říjnové satební cestě. Kam? Samozřejmě na Zámek Svijany!

## VĚDĚLI JSTE, ŽE...

... nové svijanské pivní sklo vychází z motivu křezlíku – typického límce, který byl součástí šlechtického oděvu v době založení pivovaru před 460 lety?

„Motiv křezlíku jsem aplikoval v podobě plastického dekoru na spodní část püllitru, kde dochází k jakémusi ubrání materiálu. Plastický reliéf tak sklenici nejen zdobí, ale rovněž odlehčuje. A každý püllitr má také doslova „svijanské ucho“. Jeho tvar totiž vychází ze siluety erbu, tradiční



svijanské pavězy. Díky zakřivení směrem k tělu sklenice ucho skvěle padne do ruky a džbánec se velmi dobře drží. Letopočet založení na horní části ucha je pak hezkým detailem na designu celé sklenice,“ vysvětluje autor návrhu svijanských sklenic, designér Michal Pražský.

Svijanské ležáky se do originálních svijanských püllitrů a třetinek čepují už tři roky. V premiéře je pivovar představil v roce 2021 při 400. výročí prohrané bitvy na Bílé hoře, která nakonec stála život i jednoho z prvních majitelů svijanského zámku a přilehlého pivovaru Jáchyma Ondřeje Šlika.

## SVIJANY NA FESTIVALU

# Svijany tekly na Trnkobraní proudem

Vizovické Trnkobraní je slavnost švestek (valašsky trnek) a pravé valašské slivovice, která se z nich vyrábí. Letos 23. a 24. srpna se v areálu likérky Rudolf Jelínek ve Vizovicích festival a také světově proslulá soutěž v pojídání švestkových knedlíků konaly již po pětadesáté. Poprvé v historii za přítomnosti Svijan a svijanského piva.

„Několik různých řemeslných svijanských piv na rozpáleném festivalu teklo proudem z celkem devadesáti kohoutů. Potvrdilo se, že Moraváci mají dobrý pivní vkus a poznají poctivé pivo. Moc nás těší, že řada návštěvníků využila i naši školu čepování, kterou jsme na festival přivezli,“ řekl po Trnkobraní marketingový manažer pivovaru Michal Matys.



## SVIJANSKÝ KNÍŽE 13%

Svijanský Kníže 13% je sváteční pivo a také klasický zástupce světlých silných piv, jichž jsou Svijany dlouhodobě největší český výrobce.

Vyrábí se z ručně vyrobených humnových sladů dnes již pomalu vymírající klasickou technologií výroby českého piva spončující ve dvoumutovém způsobu vaření, kvašení v otevřených kádích na spilce a dlouhodobém zrání v ležáckých sklepích, která vyžaduje více péče a pozornosti než moderní technologie hromadné produkce. Je to tedy klasický ležák, ale je silnější, aby vynikly chutě a vůně typické právě pro ležáky. „Vyrábět silné pivo tak, aby lidem chutnalo a rádi se k němu vraceli, je vrcholem pivovarského řemesla,“ zdůrazňuje sládek Petr Menšík.

Svijanský Kníže se vyznačuje příjemně hořkou a plnou chutí. Naposledy získal ocenění na Žatecké Dočesné 2023, ale je i nositelem celé řady zlatých medailí na světových degustačních soutěžích, například v roce 2021 to byla Meininger's International Craft Beer Award v kategorii piv plzeňského typu a ležáků. Sládek Petr Menšík zvláště doporučuje „říznout“ si Svijanského Kníže ze Svijanskou Kněžnou, s níž chutná opravdu skvěle.



EPM:	13,2 %	Chmel:	z vlastních chmelnic v Polepských blatech
Alkohol:	5,6 % obj.		
Hořkost:	42 IBU		
Barva:	13 EBC	Dostupnost:	celoroční
Slad:	plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven		

V této rubrice pravidelně představujeme ty, bez nichž by se do vaší restaurace, hospůdky či prodejny svijanské pivo nikdy nedostalo. Jako dalšího vám v ní tentokrát přiblížíme Ing. Lukáše Hnatajka, učitele technologie na pivovarském učilišti a garanta odborného výcviku učňů.

**Na rozdíl od většiny ostatních zaměstnanců nepůsobíte jen v pivovaru, ale i mimo něj. Co vše vaše práce vlastně obnáší?**

V pivovaru nejčastěji pracuji na varně a chlazení mladiny, i když jsem si v průběhu let prošel i dalšími výrobními středisky, jako byla lahvovna, filtrace nebo stáčírna plechovek. Přímo v pivovaru také sleduji práci žáků na praxi, jejich pracovní nasazení, kvalitu práce a řeším s nimi případné problémy. Ve škole pak působím jako učitel odborných předmětů souvisejících s výrobou piva a sladu. Kromě toho pořádám odborné exkurze, podílím se na organizaci soutěže v čepování piva Svijany CUP a pravidelně s žáky jezdím na brigádu na zavádění chmele na chmelnice na Polepských blatech. Jsou tak pod mým dohledem v pivovaru i ve škole, takže mám dost podrobný přehled o jejich práci, což mi umožňuje komplexnější hodnocení jednotlivých žáků.

**Jak dlouho už vlastně pro pivovar pracujete a jak jste se dostal k práci se studenty?**

Do pivovaru jsem nastoupil v roce 2018, a když se o rok později v OHS Turnov otevíral nový obor výrobce potravin (pivovarník-sladovník), pan sládek mě na něj doporučil jako vhodného kandidáta. Po krátkém zvažování a několika schůzkách jsem tuto výzvu přijal a ujal se



## Lukáš Hnatajko

tohoto zodpovědného úkolu.

**Uspokojuje vás? Je podle vás po zkušenostech z posledních let budoucnost pivovarnictví v dobrých rukou? Mají studenti o vaření piva skutečný zájem?**

Práce mě zcela naplňuje. Velmi mě baví kombinovat zkušenosti z praxe s teoretickou výukou a sledovat postupné zlepšování jednotlivých žáků. Věřím, že budoucnost vaření piva je v dobrých rukou, protože mnoho žáků projevuje o obor skutečně hluboký zájem. Samozřejmě k nám nastupují i žáci, kteří třeba studia zanechají předčasně nebo se řemeslu později nevěnují. Každý rok se však najde několik lidí, kteří neustále kladou dodatečné otázky, pravidelně chodí na brigády do pivovaru nebo provádějí první pokusy s domácí výrobou piva.

**Kolik z nich už ve Svijanech pracuje? Pokračují někteří ve studiu na vysoké škole a plánují potom návrat do pivovaru?**

Ve Svijanech aktuálně pracuje již pět našich absolventů. Mnoho absolventů přechází na maturitní nástavby a někteří z nich pokračují na školách souvisejících s naším oborem. Z prvních absolventů se letos stali úspěšni

maturanti a jeden z nich k nám v brzké době nastoupí do zaměstnání.

**Je těžké studenty uhlídat, aby se nenapili? Přece jen je to alkohol...**

Není to tak těžké, jak by se mohlo zdát. Trendem dnešní mladé generace je konzumaci alkoholických nápojů omezovat, což se projevuje také u pivovarských učňů. Každopádně dobře vědí, že během praxe mají alkohol zakázaný a dodržují to. V rámci výuky existuje výjimka, že ochutnat mohou, ale jen v malém množství, pod dohledem a pouze se souhlasem zákonného zástupce, takže se obvykle k degustaci dostávají až po dovršení plnoletosti nebo ve velice specifických případech, jako je odborná exkurze nebo projektový den.

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

Velice si vážím jeho široké působnosti, ať už se jedná o podporu či pořádání mnoha kulturních a sportovních akcí, zajištění vzdělávání, nebo také investice do ekologických technologií a do rekonstrukce zámku. Líbí se mi celkový přístup majitelů pivovaru, kteří velkou část zisku zpětně investují do rozvoje a modernizace. Je mi tak skutečně ctí být součástí tohoto pivovaru a podílet se na výchově budoucích kolegů.

**Které svijanské pivo máte vy osobně nejraději?**

Chutnají mi všechna piva, ale když mám vybrat to nejoblíbenější, vítězem by byla „450“ a Svijanský Máz. Nyní už se velmi těším na svatováclavský speciál DUX, který se vaří jen jednou ročně, a díky tomu získává punc výjimečnosti. Podle mě se opravdu jedná o výjimečné pivo. ■

DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ►

## Adepti pivovarského řemesla pendlují mezi školou a pivovarem

dovednosti získávají přímo za provozu ve Svijanech. Začínají základním úklidem a pravidly dodržování čistoty a postupně procházejí jednotlivými úseky výroby a pod dohledem zkušených pracovníků pivovaru si osvojují odborné činnosti, jako je například sběr kvasnic a péče o ně, spílání, zakvácení, provozní měření nebo práce v laboratoři. Ve škole se pak učí teoretické předměty, které jim přednášejí kvalifikovaní vyučující.

„Jsem přesvědčen o tom, že budoucnost vaření piva je

*v dobrých rukou, protože mnoho žáků projevuje o obor skutečně hluboký zájem. Každý rok se jich najde několik, kteří stále kladou dodatečné otázky, nebo dokonce začínají s vlastními prvními pokusy o domácí výrobu*

*piva,“ hodnotí zájem žáků hlavní lektor Ing. Lukáš Hnatajko, kterého blíže představujeme na této straně. „Také já věřím, že díky těmto novým nadějím české pivovarské řemeslo nezahyne. A mohu slíbit, že naše odcházející generace jim bude ze všech sil pomáhat, aby mohli i v budoucnu pokračovat v naší práci a dál šířit slávu českého piva,“ dodává sládek Petr Menšík. ■*



## ◆ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ◆

KIKI BAR, LIBEREC

## Dobré pivo a domácí prostředí ve Vesce

Více než stoletou historii má liberecký fotbalový klub TJ SOKOL DOUBÍ. Na jeho stadion na rozhraní čtvrtí Vesec a Doubí se ovšem nechodí jen na kopanou, ale i za dobrým pivem. Vlastní hospůdka KIKI BAR k němu patří už od roku 1972 a před lety se spolu s ním přestěhovala i na nový stadion.

Moderní restaurace s kapacitou 70 míst uvnitř a venkovním posezením pro sto hostů s výhledem na fotbalové hřiště a místní dominantu Ještěd má na čepu pět svijanských piv (Svijanský Máz 11%, prémiový ležák Svijany 450, Šlik a řezaného Svijanského fan-du). Pro děti a hosty, kteří neholdují alkoholu, nabízí míchané ná-



poje z nealkoholického piva Svijanský Vozka – yuzu a bergamot nebo limonádu Svijanela, a to zhruba každý měsíc s jinou příchutí.

Pokud jde o jídlo, mohou si hosté každý den od deseti do dvou hodin pochutnat na typické české kuchyni, večer jsou pro ně k pivu připraveny pizzy či utopenci. V létě a o víkendech se v restauraci griluje a štamgasti i nově příchozí si přitom mohou zahrát šipky nebo sledovat zá-

*pasy obou týmů TJ SOKOL DOUBÍ či dorostu. „Vážíme si hostů a těšíme se na každého nového štamgasta, který má rád svijanské pivo a sváteční ležáky. Naši prioritou je kvalitní pivo a domácí prostředí. Nadto restauraci nabízíme také jako ideální místo pro rodinné oslavy, lze si objednat raauty na míru nebo živou hudbu,“ říká provozovatel restaurace Martin Pillmann. ■*



SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ | ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ



1564 2024  
**460**  
LET PIVOVARU SVIJANY

SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI 2024

# Užijte si Svatováclavské slavnosti na Zámku Svijany

Každoročně 28. září zavítá na Zámek Svijany svatý Václav, a ani letos tomu nebude jinak. Společně s patronem českých zemí i českého piva vzdáme tento den hold oblíbenému zlatavému moku. Osmý ročník Svatováclavských slavností slibuje bohatý kulturní program pro celou rodinu, a nebude na něm chybět ani oblíbený svatováclavský pivní speciál DUX.

Program slavností zahájí cirkus **Chůdadlo** se svou akrobatickou show. Následovat bude **slavnostní naražení sudu** svatováclavského speciálu. S ním si společně připijeme na svatého Václava, který přijede na nádvoří zámku na svém koni hodinu po poledni.

Návštěvníci se mohou těšit na šermířská vystoupení, netradiční divadlo Rudy Hancvencla nebo pohádkový jukebox. V zámecké zahradě budou moci navštívit **řemeslný jarmark** nebo si zkusit upéct chleba v dobové peci. Hudební doprovod zajistí Musica Canora a jejich středověký „nářez“.



## PROGRAM

<b>10:00</b>	<b>Zahájení slavností</b>
10:30	Akrobatická komediální show Fangle cirkusu Chůdadlo
11:00	Slavnostní naražení sudu svatováclavského speciálu DUX
11:15	Pivní soutěž
11:30	Divadlo Rudy Hancvencla – Malý, hubený a jednooký
12:00	Šermířské vystoupení Artus Bohemia – Legenda o kupcích
12:30	Přestávka
<b>13:00</b>	<b>Příjezd sv. Václava na koni</b>
13:15	Pivní soutěž
13:30	Dell Arte – chůdař s obříma rukama
14:00	Středověký nářez skupiny Musica Canora
14:30	Divadlo Rudy Hancvencla – Hvězdné dálky
15:00	Pohádkový jukebox cirkusu Chůdadlo
15:30	Šermířský soubor Artus Bohemia
16:00	Středověký nářez skupiny Musica Canora
16:30	Žongléřská omeleta cirkusu Chůdadlo
17:00	Pivní olympiáda
<b>18:00</b>	<b>Koncert kapely Makule</b>

Milovníci svijanského piva jistě ocení **pivní soutěž** nebo **školu čepování**. Během slavností si budou moci vychutnat limitovanou várku **svijanského pivního speciálu DUX**, který se vaří jen jednou do roka právě při této příležitosti. Svatováclavské slavnosti budou letos také jednou z mála akcí, na nichž bude možné ochutnat letošní novinku svijanského pivovaru – **výroční ležák Svijany 460**.

Slavnosti nabídnou jedinečnou příležitost nahlédnout do tradiční výroby svijanského piva a vydat se na **prohlídku pivovaru**. Pro opravdové nadšence je od 14:30 připravena speciální prohlídka **se sládkem Petrem Menšíkem**.

Celou akci zakončí koncert kapely **Makule**, která se postará o skvělou atmosféru svátečního večera.

Kompletní program a více informací najdete na [www.zameksvijany.cz](http://www.zameksvijany.cz)

## PIVNÍ LÁZNĚ

### Jubilejní 3 000. pivní koupel

Pivní lázně na Zámku Svijany se těší stále většímu zájmu návštěvníků.

Od jejich slavnostního otevření v dubnu roku 2022 se v nich uskutečnily neuvěřitelné tři tisíce koupelí. Jubilejní třítisící pivní koupel proběhla v srpnu a návštěvníci, kteří ji absolvovali, obdrželi poukaz na další koupel zdarma.

Relax v pivních lázních si dopřávají jak místní, tak hoteloví hosté, kteří si často vybírají pivní koupel jako součást pobytového balíčku. Podzimní sychravé dny jsou perfektní příležitostí k horké pivní lázni. Vychutnejte si tento neuvěřitelný zážitek i vy.

Více informací na [www.pivnilaznesvijany.cz](http://www.pivnilaznesvijany.cz)

## ZÁMEK SVIJANY



### Letní akce lákaly návštěvníky na Zámek Svijany

V červnu jsme si připomněli osmé výročí otevření zámku. Při této příležitosti se opět konaly již tradiční Zámecké slavnosti, na které zavítal zhruba jeden tisíc návštěvníků.

Součástí pestrého letního programu byla mimo jiné poutavá přednáška Pivovary Českého ráje, tajemná Zámecká noc nebo divadelní představení Kočovníci. Obzvláště úspěšné bylo představení Strašidlo cantervillské, které si nenechalo ujít přes 800 diváků.

Sezónu na Zámku Svijany završí 28. září tradiční Svatováclavské slavnosti.



## Pivní pobyty na Zámku Svijany

*Užijte si pobytové balíčky plné pivních zážitků!*

ubytování na zámku | pivní koupel | prohlídka Pivovaru Svijany  
pivní degustační menu | svijanský pivní dárek | relaxační masáž

REZERVUJ ZDE



+420 739 589 799 | [hotel@zameksvijany.cz](mailto:hotel@zameksvijany.cz) | [www.hotelzameksvijany.cz](http://www.hotelzameksvijany.cz)

