



*Wir bleiben der Tradition treu*

# WAS MACHT UNSER BIER ANDERS? DIE TATSACHE, DASS SEINE QUALITÄT IMMER GLEICH IST!

Wie das geht? **Durch Tradition und Ehrlichkeit**

Jeder hat es eilig, irgendwohin zu kommen, so ist das nun mal in der heutigen Zeit. Aber wir in Svijany wissen, dass es sich manchmal lohnt, sich Zeit zu lassen. Wir vereinfachen nichts, wir suchen nicht nach Abkürzungen, wir folgen der traditionellen Art des Bierbrauens, die noch im letzten Jahrhundert typisch für alle tschechischen Brauereien war. Und die heute leider langsam verschwindet. Aber nicht in Svijany!

Wie wurde also im letzten Jahrhundert ehrliches tschechisches Bier gebraut? Durch Brauen im zweistufigen Maischverfahren mit gründlicher Maischung und langer Hopfung, Gärung in offenen Gärbottichen im Gärraum und langer Reifung in Lagertanks. Und so machen wir es in Svijany bis heute.

Obwohl wir auf unsere Tradition stolz sind, wollen wir nicht stehen bleiben. Wir modernisieren die Produktion, automatisieren einige Prozesse und versuchen, so viel Energie und mühsame menschliche Arbeit wie möglich zu sparen. Aber nur dort, wo die Modernisierung die Qualität und den eigentlichen technologischen Prozess der Bierherstellung nicht beeinflusst! Wir halten uns streng, manchmal sogar akribisch, an die Verfahren zur Herstellung von Bier, das die Tschechische Republik in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts berühmt gemacht hat.



*Petr Menšík*  
Petr Menšík | seit 2000 Braumeister bei Svijany





# BRAUEREI SVIJANY



Der heutige Eigentümer der Brauerei Svijany ist die Familie Kučera aus Liberec. Alle Familienmitglieder tragen zur erfolgreichen Entwicklung des Unternehmens bei.



Unsere Brauerei befindet sich in dem kleinen Dorf Svijany am Rande des Böhmisches Paradieses, direkt an der Autobahn D10, die nach Liberec führt. Sie ist eine der ältesten Brauereien des Landes und hat eine bewegte Geschichte. Im Laufe der Jahre war sie mehrfach von der vollständigen Schließung bedroht. Ihr heutiger Erfolg ist dem Enthusiasmus und der harten Arbeit von Menschen zu verdanken, die sich nicht scheuten, zur rechten Zeit Risiken einzugehen, dem handwerklichen Geschick und der Leidenschaft, die jeder seiner Mitarbeiter auch heute noch in die Arbeit steckt.

Obwohl sie mit einem Jahresausstoß von über 600.000 Hektolitern zu den größeren Brauereien gehört, ist sie immer noch eine der wenigen Brauereien, die ausschließlich in tschechischem Besitz sind.

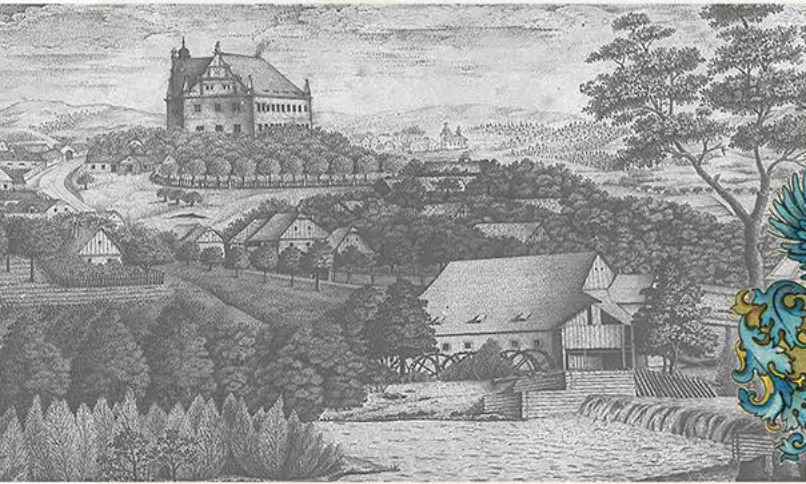
In Svijany halten wir die Traditionen in Ehren. Deshalb wird hier immer noch das gleiche Bier gebraut wie in der Mitte des letzten Jahrhunderts, als das tschechische Bier in der ganzen Welt berühmt wurde.

Wir brauen es noch immer im zweistufigen Maischverfahren, das Bier wird in offenen Gärbottichen im Gärraum vergoren und reift langsam in den Lagerkellern bei niedrigen Temperaturen. Wir betrachten den Brauprozess als ein Handwerk, und obwohl wir aufgrund des wachsenden Interesses an Svijany jedes Jahr gezwungen sind, unsere Anlagen zu erweitern, werden moderne Technologien nur dann eingesetzt, wenn sie die traditionellen Produktionsverfahren nicht beeinträchtigen.

*Genießen Sie unser **traditionelles Bier**, das Ergebnis des Könnens und der Sorgfalt erfahrener Brauer, ein unverwechselbares, handwerklich perfekt hergestelltes Original!*



# WIE ALLES BEGANN



**1345**

Erste Erwähnung von Svijany, einem Dorf, das dem Zisterzienserkloster in Mnichovo Hradiště gehört.

**1564**

Die Geschichte unserer Brauerei reicht bis in die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts zurück.

**1565**

Das Dorf wurde von Jaroslav von Vartenberk erworben, der hier eine Festung im Renaissance-Stil baut.

**1602**

Jáchym Ondřej Šlik, eine bekannte Persönlichkeit der tschechischen Geschichte und ein Widerstandskämpfer gegen die Habsburger, erwarb das Dorf mit seiner Festung und seiner Brauerei.

**1621**

Nach der Hinrichtung von J.O. Šlik geht Svijany in den Besitz der Wallensteins über, die hier bis 1814 Landwirtschaft betreiben. Sie lassen die Festung zu einem Schloss umbauen und die Brauerei erweitern.



**1820**

Ankunft der Rohaner, Svijany wird an Sychrov angegliedert.



**1912**

Die Brauerei wird von ihrem ehemaligen Pächter und Bierbrauer Antonín Kratochvíle gekauft, dessen Familie die Brauerei stark verbessert und modernisiert.

**1945**

Die Brauerei wird beschlagnahmt und anschließend verstaatlicht, wodurch sie zu einem Betrieb der Nordböhmischen Brauereien n.p. wurde.

**1992**

Das staatliche Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.



**1939**

Die Kratochvil-Familiendynastie ist gezwungen, die Brauerei an die Familie Rohan zurückzuverkaufen.

**1990**

Das staatliche Unternehmen Pivovary Vratislavice n. N., zu dem auch die Svijany-Brauerei gehört, wird gegründet.





# ... UND WIE ES WEITERGEHT



**1998**

Im Jahr 1998 wird das Unternehmen Pivovar Svijany s.r.o. gegründet, das zum neuen Eigentümer der Brauerei Svijany wird. Dank der Arbeit eines fähigen Teams unter der Leitung des Direktors František Horák brechen nun bessere Zeiten an. Der Ausstoß der Brauerei beträgt 43.000 Hektoliter.

**2005**

Das Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Der Ausstoß verdoppelt sich im Vergleich zu 2001 auf 200 000 Hektoliter.

**2008**

Der Grenzwert von 300.000 Hektolitern produzierten Biers wird überschritten.

**2013**

Die Brauerei Svijany wird neuer Besitzer des nahe gelegenen Schlosses, das sie in baufälligem Zustand erworben und mit Hilfe von EUA-Mitteln renoviert hat.

**2016**

Im Juni wird das neu rekonstruierte Schloss Svijany der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Zum ersten Mal überschritt der Brauereiausstoß die Grenze von 600.000 Hektolitern Bier.

**2018**

Eröffnung einer neuen Dosenfüllanlage und Einführung des ersten unpasteurisierten Dosenbieres in Tschechien.

**2022**

Im Schloss Svijany wird das Bierbad feierlich eröffnet.

**1997**

Die Brauerei wird Teil des englischen Unternehmens Baas. Die Brauerei Svijany ist die älteste und kleinste Brauerei dieser Gruppe. Aufgrund ihrer Geschäftspolitik befindet sich die Brauerei Svijany in einer Absatzkrise und ist von der Schließung bedroht. Um sprichwörtlich kurz vor Zwölf kommt eine Veränderung, die fast einem Wunder gleichkommt.

**2001**

Der Ausstoß überschreitet zum ersten Mal die magische Schwelle von 100.000 Hektolitern.

**2006**

Die Brauerei Svijany erwirbt Anteile an der Hopfenanbau-genossenschaft in Polepské Blaty und sichert sich damit eine eigene Quelle für diesen wichtigen Rohstoff.

**2010**

Die Brauerei überwindet die Schwelle von 400.000 Hektolitern verkauftem Bier und Svijany wird zur stärksten Marke in den Regionen Liberec und Jablonec. Die Popularität der Brauerei wächst auch in anderen Regionen in Böhmen und Mähren.

**2014**

Svijany-Bier erfreut sich immer größerer Beliebtheit bei den nächstgelegenen Nachbarn, weshalb die Vertriebsniederlassung Svijany Slovensko gegründet wurde, um frisches Bier auch in weiter entfernte Gebiete der Slowakei zu liefern. Ende des Jahres wird das erste Markenrestaurant der Brauerei, Radniční sklípek (Ratskeller), eingeweiht.

**2017**

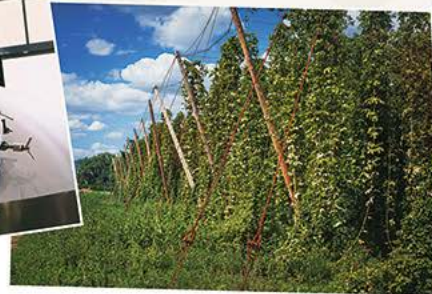
Mitte des Jahres haben wir das Hotel & Schloss Svijany feierlich eröffnet.

**2021**

Das Premium-Lagerbier ŠLIK wird zum ersten Mal gebraut und die Brauerei präsentiert exklusive Design-Biergläser.

**2023**

Wir haben unser Biersortiment um ein neues unstabiliertes Bio-Bier erweitert – Bier direkt aus dem Keller in einer patentierten Pfandflasche.





# OHNE HOCHWERTIGE ZUTATEN

Bei gutem Bier kommt es nicht nur auf das Brauverfahren an, sondern auch auf die Zutaten. **Und hier senken wir niemals unsere Standards.**



## TSCHECHISCHE UND MÄHRISCHE KLEINE UND UNABHÄNGIGE MÄLZEREIEN

Für den überwiegenden Teil unserer Produktion verwenden wir in Keimkästen gekeimtes Malz aus kleinen tschechischen und mährischen Mälzereien, das aus Gerstensorten hergestellt wird, die für die Herstellung von tschechischem Bier zugelassen sind.



## MALZ AUS AUSGEWÄHLTEN SORTEN VON BRAUGERSTE

Malz ist ein äußerst wichtiger Rohstoff für Bier, da es den endgültigen Charakter und Geschmack des Bieres prägt. Für ein klassisches tschechisches Pils brauchen wir Malz, das genau wie unser Bier auf traditionelle Weise hergestellt wird. Also in Keimkästen. Aber die großen Mälzereien können das nicht, also kaufen wir es von einigen kleinen, unabhängigen Mälzereien, die es sehr gut können.



## HEFE

Wir verwenden unseren eigenen Hefestamm, den wir im Forschungsinstitut für Brauerei und Mälzerei lagern. Für dessen wohlverdiente Regeneration sorgen wir in der brauereieigenen Hefevermehrungsstation.

# NICHT EINEN TROPFEN BIER!

## BESTES WASSER AUS EIGENEN BRUNNEN

Wir haben insgesamt sieben Brunnen in der Brauerei, aus denen wir Wasser für die Bierherstellung entnehmen. Die Brunnen sind zwischen 60 und 80 Meter tief. Die Zusammensetzung dieses Tiefenwassers ist ideal für die Bierherstellung.



## FEINSTER SAAZER HOPFEN – HALBFRÜHER ROTHOPFEN

Wir verwenden ausschließlich Hopfen aus unseren eigenen Hopfenfarmen im renommierten Hopfenanbaugebiet Polepská blata, die wir sorgfältig pflegen.

## EIGENE HOPFENFARM IM AUSSERGEWÖHNLICHEN HOPFENANBAUGEBIET POLEPSKÁ BLATA

Hopfen ist für uns ein wichtiger Rohstoff. Deshalb haben wir 2006 eine Beteiligung an einer Hopfenanbaugenossenschaft in der Nähe des Dorfes Okna in der Region Litoměřice erworben. Die Hopfenfarmen in der Tschechischen Republik sind in die Jahre gekommen, oft überaltert, und produzieren immer weniger traditionellen Qualitätshopfen. Wir wollten diesen unverzichtbaren Rohstoff nicht durch Hopfen aus dem Ausland ersetzen und haben uns deshalb für die Zukunft eine ausreichende Versorgung gesichert.



In der Region Polepská blata bauen wir auf Dutzenden von Hektar traditionelle tschechische Hopfensorten an, und dank der Pflege, die wir unseren Hopfenfarmen angedeihen lassen, haben wir so viel Hopfen, dass wir den eigenen Verbrauch decken und noch an andere Brauereien in der Tschechischen Republik und im Ausland verkaufen können. Seit 2006 bauen wir auch wieder erfolgreich den klassischen Oswald-Klon des traditionellen Saazer Hopfens an, der heute durch überzüchtete „Meristeme“ fast verdrängt wurde. Bei der letzten Hopfung fügen wir ihn allen unseren Bieren hinzu und brauen daraus unser helles Premium-Lagerbier 450.





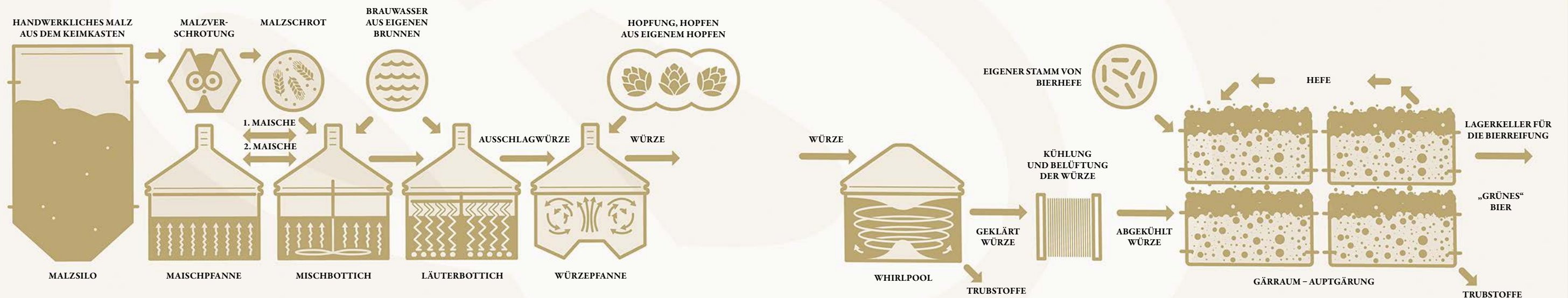
# 1. BRAUEREI

- Wir mischen geschrotetes Malz und Wasser im richtigen Verhältnis.
- Durch Erhitzen auf unterschiedliche Temperaturen wandeln wir mit Hilfe von Malzenzymen Stärke in Zucker um.
- Der Maischprozess erfolgt durch Dekoktion im Zweimaischverfahren.
- Abseihen und Trennen der Würze vom Treber
- Die Würze wird mit Hopfen gekocht, der das Bier konserviert und ihm vor allem eine angenehme Bitterkeit, Geschmack und Hopfenaroma verleiht.



# 2. HAUPT-FERMENTATION

- Von der Würze wird im Whirlpool der Trub abgetrennt.
- Die Würze wird gekühlt, belüftet und mit dem eigenen Hefestamm der Brauerei vergoren.
- Die Hauptgärung findet im Gärraum in offenen Bottichen und bei niedrigen Temperaturen statt.
- Im Gärraum wandelt die Hefe den größten Teil des Zuckers in Alkohol und Kohlendioxid um.
- Nach 6 bis 8 Tagen der Gärung wird das Bier stark abgekühlt, der Trub von der Oberfläche entfernt und das so genannte Jungbier in Lagertanks abgefüllt.
- Die Hefe, die sich am Boden des Bottichs abgesetzt hat, wird gründlich gewaschen und die Würze erneut mit ihr vergoren.





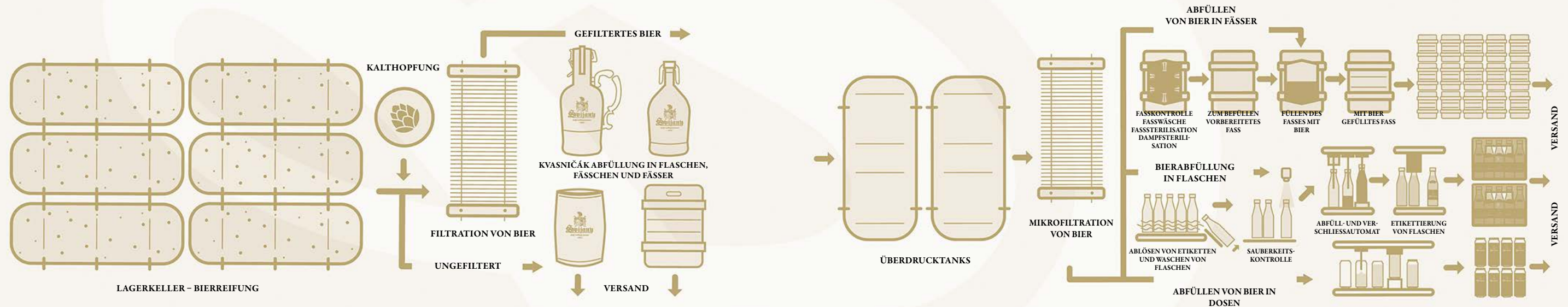
### 3. REIFEN DES BIERES

- Lagertanks sind Lagerbehälter mit einem Durchmesser von 240 cm, die sich in den Lagerkellern befinden.
- Der Durchmesser des Tanks ist sehr wichtig, denn wenn er gleichbleibt, erfolgt die Nachgärung immer auf die gleiche und richtige Weise.
- Die Reifung von Bier dauert je nach Biersorte 30 bis 60 Tage und es erhält den für alle Svijany-Biere typischen Geschmack, Duft, die Süffigkeit, Schaumigkeit und Bitterkeit.



### 4. ABFÜLLUNG

- Wir füllen Bier in Drucktanks ab.
- Durch den Mikrofilter wird das Bier von den letzten und nun unerwünschten Hefen und Mikroorganismen befreit.
- Dann füllen wir das Bier in Flaschen, Dosen, Fässchen und KEG-Fässer ab, damit es so schnell wie möglich zu unseren Kunden gelangt.
- Das Bier wird bei der Abfüllung weder chemisch behandelt noch pasteurisiert und behält so seine ursprünglichen Eigenschaften eines gesunden natürlichen Getränks.





# TRADITIONELLES BIER VERDIENT EINE ANSTÄNDIGE VERPACKUNG



## Glasflasche NRW 0,5l

Wer kennt diesen Bierklassiker nicht? Früher hatte man die Wahl zwischen braunen oder grünen Flaschen, wir halten braunes Glas für besser und verwenden es deshalb. Die Geschichte der Bierflasche geht auf das Jahr 1821 in England zurück, aber unsere Flasche entstand in den 1980er Jahren in Deutschland (Nordrhein-Westfalen). Wir verwenden sie, weil uns ihre Form gefällt, und wir halten es nicht für nötig, etwas völlig Neues zu erfinden, nur um durch Design Aufmerksamkeit zu erregen. Wir mögen konservativ sein, aber uns geht es eher um den Inhalt.

## Glaskrug 1l und 2l

Als wir darüber nachdachten, in welche Krüge wir unsere Hefebiere zapfen sollten, fielen uns dieser Zwei-Liter-Krug und seine Ein-Liter-Schwesterflasche mit Patentverschluss ins Auge. Das Bier schmeckt nicht nur gut daraus, sondern sie sehen auch so schön aus, dass sie sich hervorragend als Geschenk eignen.



## Dosen für Männer 2l

Ein traditionelles, ehrliches Bier verdient eine anständige Verpackung!

Die Dose ist seit 1935 eine traditionelle Verpackung für Bier. Sie ist leicht recycelbar, kompakt und praktisch. Sie hält das Bier für lange Zeit frisch, im Gegensatz zu PET-Flaschen wird das Bier darin vor Oxidation und Licht geschützt. Das attraktive oder limitierte Design der 2-l-Dose wird auch als Geschenk gefallen.

Die Dosen haben ein Fassungsvermögen von 2 l, sind wiederverschließbar und bestehen aus Stahl.



## Party-Fässchen 5l

Wie der Name schon sagt, wird dieses Fässchen vor allem dann zum Einsatz kommen, wenn man mit mehreren Personen gleichzeitig trinkt, es aber für das kleinste KEG-Fass noch zu wenige sind. Die von uns verwendeten Fässchen haben einen praktischen Zapfhahn und können zum Beispiel in unserem Brauereiladen nachgefüllt werden.

## Flasche mit Patentverschluss 0,75l und 1l

Spezialbiere verdienen eine luxuriöse Verpackung. Unser stärkstes Bier Svijany 20% und das unstabilisierte organische Bier 12% – direkt aus dem Keller kommend – wird in kundenspezifische Flaschen mit Keramik-Patentverschlüssen abgefüllt.

## Aluminiumdosen 0,5l

Die Brauerei bietet auch klassische Dosen an. Die Brauerei hat die Dosenabfüllanlage im Jahr 2018 gebaut. Es handelt sich um eine hochmoderne Anlage. Wir sind die erste tschechische Brauerei, die nicht pasteurisiertes Bier in Dosen abfüllt.





# TRADITIONELLES BIER IN MODERNER VERPACKUNG

Bei Svijany glauben wir an die Tradition, und das spiegelt sich auch in unseren Verpackungen wider.

Das zentrale Thema ist das Logo im Eichenschild, das auf unsere Geschichte seit 1564 und den langen Besitz der Brauerei durch Adelsfamilien verweist.

In der modernen Ära haben wir nie auf die Verwendung von Plastikverpackungen zurückgegriffen und bleiben bei solchen, die die Qualität und Frische des Bieres erhalten und nicht beeinträchtigen.

Deshalb verwenden wir NRW-Flaschen aus Braunglas, um den Lichteinfluss auf das Bier zu reduzieren, und anstelle von Plastikflaschen verwenden wir recycelbare 2-l-Stahldosen. KEG-Fässer sind für uns immer noch die erste Wahl, da wir sie wiederholt verwenden können. Wir empfehlen jedoch, auf ein Fassbier in die Kneipe zu gehen und den Geschmack unseres nicht pasteurisierten Bieres zu genießen.





# SCHLOSS SVIJANY

Das Schloss Svijany und die Brauerei haben schon immer zusammengehört. Im Jahr 2013 erwarb die Brauerei Svijany das verfallene Schloss, um es in ein kulturelles und soziales Zentrum des Ortes umzuwandeln, was ihr mit Hilfe eines Zuschusses aus dem Fond EHP 2009-2014 gelang. Das Schloss Svijany bietet geführte und ungeführte Besichtigungen seiner Ausstellungen und Arcana-Erlebnisspiele an, organisiert eine Reihe von kulturellen und gesellschaftlichen Veranstaltungen, veranstaltet Hochzeiten, Firmen- und Teambuilding-Events.

In den oberen Stockwerken des Schlosses befindet sich ein stilvolles Drei-Sterne-Hotel. Das Hotel & Schloss Svijany hat 17 moderne Zimmer mit einer Kapazität von 41 Betten.

Anlässlich der Eröffnung des Schlosses im Jahr 2016 wurde ein neues Svijany-Bier in das Sortiment der Brauerei aufgenommen – das direkt im Fass vergorene Lagerbier – Zámek.



INFORMATIONEN  
SCHLOSS SVIJANY



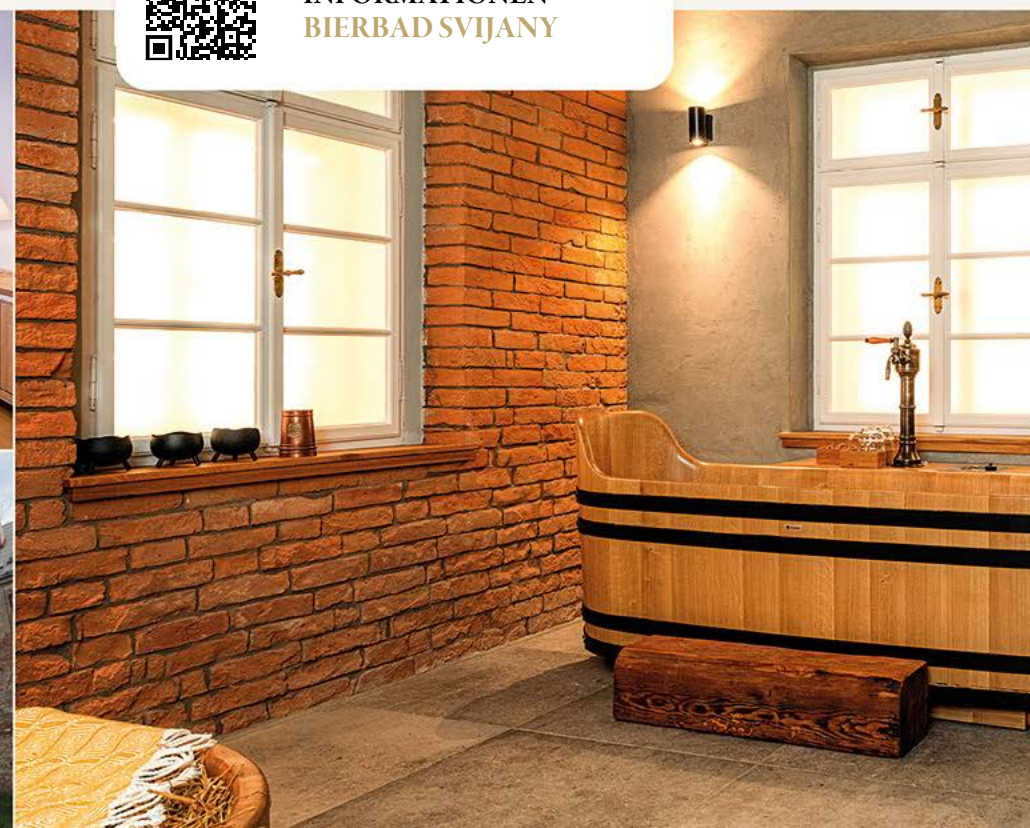
# BIERBAD SVIJANY

Gönnen Sie Ihrem Körper und Geist eine Pause im Bierbad, das die Brauerei 2021 gebaut hat. Die erstklassige Qualität und Frische der Brauzutaten, das stilvolle Ambiente und die professionelle Betreuung garantieren ein unvergessliches Erlebnis, das auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden stellt.

Erleben Sie ein Bad in einer Eichen-Whirlpool-Wanne mit Zusatz von Bierhefe, Malz und Hopfen, trinken Sie direkt aus der Wanne das im Fass vergorene Svijany-Lagerbier Zámek und entspannen Sie sich auf einem Strohbett. Ein privates Bierbad schenkt Ihnen nicht nur Momente der Ruhe und Entspannung, sondern wirkt sich auch positiv auf Ihren gesamten Organismus aus.



INFORMATIONEN  
BIERBAD SVIJANY





# BIERGLAS

Wir brauen Svijany-Biere als untergäriges Lagerbier. Diese Biersorte ist geeignet zum Trinken aus einem traditionellen breiten Halbliter-Bierglas mit Henkel, da so der Geschmack des Bieres am besten zur Geltung kommt und Sie die ganze Bandbreite der Aromen genießen können.

Der letzte Neuzugang in der Glasfamilie ist ein originelles Svijany-Halbliter-Bierglas, das in der Designwerkstatt und anschließend in der Glashütte entstand. Das Ergebnis ist ein ehrlicher, origineller und schön geschliffener Bierkrug, aus dem es ein Vergnügen ist, das Svijany-Bier zu trinken. Er wurde passend zum ŠLIK-Jubiläumsbier kreiert, kann aber genauso gut zum Trinken unseres Premium-Lagerbiers 450 und jedes unserer nicht pasteurisierten Biere verwendet werden.



*Michal Pražský*  
Michal Pražský  
Design-Halbliterglas

*Petr Menšík*  
Petr Menšík  
Der Svijany-Braumeister





# WERBE UND LIMITIERTE AUFLAGEN

Wir bieten beliebte Werbedosen und limitierte Auflagen von 0,5-l-Dosen, 5-l-Partyfässern und 2-l-Dosen (nicht nur) für Männer. Sie sind als Geschenk geeignet und erfreuen sich eines regen Sammlerinteresses.

Das attraktive Design dieser Verpackungen erfüllt nicht nur effektiv den Zweck der Präsentation und Werbung für Firmenzwecke, sondern eignet sich auch für verschiedene Sport-, Kultur- und gesellschaftliche Veranstaltungen. Sie haben einen eigenen grafischen Entwurf und müssen nur die Daten für den Druck vorbereiten? Oder wollen Sie die gesamte Implementierung einschließlich des Designs in Auftrag geben? Wir bereiten gerne alles maßgeschneidert für Sie vor.

Wenden Sie sich an uns, um weitere Einzelheiten zu den Bestell- und Produktionsmöglichkeiten zu erfahren.

✉ [PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ](mailto:PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ)



INFORMATIONEN  
LIMITIERTE AUFLAGEN  
UND WERBEEDITION





# NEUE ÖKOLOGISCHE TOPCLIP

Die Brauerei Svijany ist die erste Brauerei in der Tschechischen Republik, die für Sixpacks TopClip-Verpackungen aus Papier verwendet. Diese patentierte Verpackung von Smurfit Kappa ist eine Alternative zur Gruppenverpackung von Dosen mit Folie. Die Verpackung ist völlig frei von Kunststoffen und Klebstoffen, recycelbar, vollständig erneuerbar und umweltfreundlich. Der Vorteil dieser Verpackung ist nicht nur der ökologische Aspekt, sondern sie bietet auch andere Vorteile für den Endkunden – die einfache Handhabung ist durch die integrierten Tragegriffe gewährleistet und die hygienisch abgedeckte Oberseite der Dose verhindert Verunreinigungen. Die Verriegelungslöcher sorgen dafür, dass die Dosen erneut eingesetzt und unversehrt zum Rücknahmeautomaten gebracht werden können.

Obwohl wir Bier auf althergebrachte Art und Weise brauen, denken wir an die Zukunft, und das spiegelt sich in modernen Verpackungen wider, die unseren Planeten schonen.



**Oba**  
2021  
FOKU

## Vorteile der TopClip-Verpackung

**Integrierte Tragegriffe, einfache und sichere Handhabung**

**Hygienischer Dosendeckel schützt vor Verschmutzung**

**Große Kommunikations- und Branding-Fläche**

**Double-lock-System für sichere Dosenbefestigung**

**Kann leicht zum Rücknahmeautomaten gebracht werden, ohne dass die Dosen beschädigt werden**

**Ausgezeichnete Präsentation des Produkts**

**Optionale Ausrichtung der Dose**

**Verpackungsoption für 4 und 6 Dosen**

**VOLLSTÄNDIG RECYCELBAR UND BIOLOGISCH ABBAUBAR**

**100 % PLASTIK UND KLEBSTOFFFREI**

**VERRINGERUNG DES CO2-FUSSABDRUCKS UM MEHR ALS 30 % IM VERGLEICH ZU SCHRUMPFOLIE**



# EIGENES NETZWERK VON SVIJANY KNEIPEN

Wir wollen allen Liebhabern guten tschechischen Bieres das beste Bier anbieten, das sie je getrunken haben. Deshalb bauen wir unser eigenes Netzwerk von „Svijany“-Pubs und -Restaurants auf, die nicht nur in ganz Tschechien zu finden sind, sondern auch in der Slowakei. In unseren Pubs wird das Bier mit größter Sorgfalt behandelt, damit es immer frisch und perfekt gezapft wird und das Glas schön beschlagen ist. Hierfür sind unsere Qualitätsmanager zuständig, die regelmäßig Schulungen durchführen und die Qualität von Bierausschank und Service kontrollieren.

Und deshalb glauben wir, dass Sie gerne und regelmäßig wiederkommen werden, um ein Svijany-Bier zu genießen.



SEHEN SIE SICH DIE LISTE DER  
STANDORTE AN, WO SIE UNSER BIER  
PROBIEREN KÖNNEN





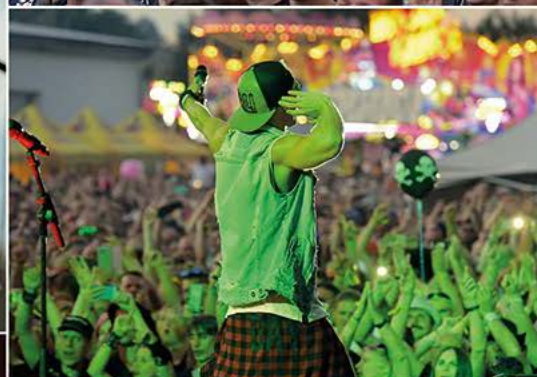
# SVIJANY -BIERFESTIVAL

Seit mehr als 30 Jahren sind wir Mitveranstalter des Svijany-Bierfestivals, das sich zu einem immer beliebteren und begehrteren Ereignis für Tausende von Liebhabern nicht nur des Svijany-Bieres, sondern auch von guter Unterhaltung in der Atmosphäre heißer Sommertage entwickelt.

Ein komplettes Angebot an Svijany-Bieren, Biereis, Verkostungswettbewerbe, Souvenirs, verlockenden Spezialitäten, ausgezeichnete Musik und vieles mehr – all das finden Sie hier, aber das Wichtigste ist, dass Sie sich mit Freunden bei einem guten Svijany-Bier treffen.



INFORMATIONEN  
ÜBER DAS SVIJANY-BIERFESTIVAL





# VERKAUF ZU BRAUEREIPREISEN



Das Biersortiment können Sie im Brauereiladen kaufen, der sich auf dem Brauereigelände befindet. In dem Laden können Sie Biergläser, Kleidung, Geschenk- und Werbeartikel sowie ein komplettes Sortiment an Bierprodukten kaufen. Bei Interesse bieten wir auch die Möglichkeit, Geschenkpakete zu bestellen. Ein Team von geschulten Mitarbeitern steht Ihnen bei der Auswahl des Svijany-Bieres zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



INFORMATIONEN  
ÜBER DEN BRAUEREILADEN

# E-SHOP

Natürlich können Sie das Brauerei-Sortiment auch in unserem E-Shop erwerben.

Im E-Shop finden Sie nicht nur das gesamte Biersortiment, sondern auch Bekleidung, Radtrikots und viele andere Werbe und Geschenkartikel. Wir füllen das Bier immer frisch auf Bestellung ab. Darüber hinaus können Sie auch 15-Liter-Fässer bestellen, die wir Ihnen nach Hause liefern. Sie können Ihre Bestellung auch im Geschäft in Svijany oder in der Abholstelle in Liberec abholen.



SVIJANY  
E-SHOP







# ÜBER DEN SPORT

In der Brauerei gibt es viele Sportler, deshalb unterstützen wir aktiv verschiedene Sportmannschaften. Die Trikots der Brauerei kann jeder tragen, da sie im E-Shop oder in den Brauereiläden erhältlich sind.

Die Svijanská Arena in Liberec dient als Eisbahn für die Juniorenmannschaft des TJ Bílý Tygří Liberec, für die Eislaufschule und für das öffentliche Eislaufen.

Unser Botschafter ist der großartige

Repräsentant der Judo-Nationalmannschaft und zweifacher Olympiasieger von 2016 und 2020, Lukáš Krpálek.

Das Svijany-Logo ist auch bei anderen Sportveranstaltungen wie Radrennen, Eishockey, Fußball, Volleyball, Bowling und Unihockey zu sehen.

Es ist uns eine Ehre, eine Reihe kleinerer Sportvereine, freiwilliger Feuerwehren oder Jäger aus unserer Region unterstützen zu können.





# EXPORT UND SVIJANY IM AUSLAND

Derzeit exportiert die Brauerei Svijany jährlich etwa 12 % seiner Gesamtproduktion, und wir glauben, dass diese Zahl weiter steigen wird. Der größte Teil des Exports geht in die benachbarte Slowakei, wohin wir etwa 90 % aller Ausfuhren tätigen. Das stetige Umsatzwachstum in den letzten Jahren verdanken wir unserem eigenen Vertriebsnetz von Geschäftspartnern und dem Interesse der lokalen Verbraucher an unserem hervorragenden Bier!

Jeden Tag verlassen Lastwagen mit einem kompletten Sortiment an Svijany-Bieren die Tschechische Republik. Andere Exportmärkte sind vor allem die Nachbarländer, wobei wir das größte Potenzial in Polen sehen, wo es uns gelungen ist, das Volumen des verkauften Bieres in den letzten Jahren zu verdoppeln – vor allem bei Fass- und Flaschenbier. Wir exportieren Svijany-Bier auch regelmäßig nach Ungarn und Bulgarien und in der Sommersaison nach Kroatien. Unser Bier wird auch in Italien, Frankreich und Skandinavien immer beliebter!

# EXKURSION ZUR BRAUEREI SVIJANY

Die Brauerei Svijany organisiert Brauereibesichtigungen für die Öffentlichkeit. Kommen Sie und sehen Sie selbst, wie wir auf traditionelle Weise Bier für Sie zubereiten. Entdecken Sie die Geheimnisse der traditionellen Herstellung von Svijany-Bier, sehen Sie alle Produktionsprozesse und verkosten Sie ungefiltertes Bier direkt aus dem Lagertank. Während der ca. 60-minütigen Führung werden Sie gemeinsam mit unserem Guide interessante Bereiche der Brauerei besichtigen. Die Exkursion wird nach vorheriger Absprache auch auf Englisch und Deutsch angeboten.

✉ [EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ](mailto:EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ)



EXKURSION  
BRAUEREI SVIJANY





# WIR FREUEN UNS, DASS ES IHNEN SCHMECKT!

Die Brauerei Svijany hat im Laufe ihrer Geschichte viele Auszeichnungen erhalten, nicht nur in Tschechien, sondern auch im Ausland. Es ist uns eine Ehre und Verpflichtung, aber auch eine Bestätigung dafür, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. In der Brauerei Svijany versuchen wir, bestes Bier zu brauen. Ob und wie gut uns das gelingt, können

wir an der ständig wachsenden Sammlung verschiedener Auszeichnungen überprüfen, die wir von Laien oder Profis erhalten (siehe nachstehende Übersicht). Wir wissen es sehr zu schätzen, dass Ihnen das Svijany-Bier schmeckt, deshalb brauen wir es nach traditionellen und seit vielen Jahren unveränderten Verfahren.



**KOMPLETTER ÜBERBLICK  
AUSZEICHNUNGEN  
UNSERER BIERE**



# Auszeichnungen von 1998 bis 2022

117 x

🏆 *Erster Platz*

91 x

🏆 *Zweiter Platz*



84 x

🏆 *Dritter Platz*

36 x

*weitere Auszeichnungen*





# Svijany Desítka 10 %

HELLES BIER VOM FASS

Alkoholgehalt: 4,0 %

Bitterkeit: 31 IBU

EPM, orig. Auszug: 10,2 % vol. (w/w)

Farbe: 10 EBC



Das klassische 10-gradige Bier geht oft im Schatten der Lagerbiere, Spezialbiere und beliebten 11-gradigen Biere unter. Unser Meinung nach ist das sehr schade, weil unser 10-gradiges Bier schon immer mit der Einstufung bei über zehn Prozent Stammwürze lag. Wir genießen es gerne beim gemeinsamen Mittagessen, wenn wir uns in unserer Brauereikneipe treffen.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



30l  
KEG



50l  
KEG



# Svijany 450

## HELLES PREMIUM-LAGERBIER



Alkoholgehalt: 4,6 %

Bitterkeit: 42 IBU

PREMIUM

Farbe: 13 EBC

Das Premium Lager 450 wurde als Spezialbier gebraut, um das 450-jährige Bestehen der Brauerei in Svijany zu feiern. Am Ende hat es aber allen so gut geschmeckt, dass es dauerhaft im Sortiment unserer Biere blieb. Aus ausgesuchtem, in Kästen gekeimtem Malz gebraut und mit Saazer halbfrühem Rothopfen (Oswald-Klon) gehopft. Wie bei allen Svijany-Bieren findet die Gärung traditionell in offenen Bottichen im Gärraum und die Reifung in klassischen Lagertanks statt. Svijany 450 ist ein vollmundiges brotartiges Bier mit einer angenehmen und intensiven milden Bitterkeit.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfen – Halbfrüher Rothopfen (Oswald-Klon).

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



8 x 0,5l  
Multipack



2 x 0,5l  
Duopack



5l  
Partyfass



0,33l  
Dose



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



2l  
Eine Dose nicht  
nur für Männer



15l  
KEG



30l  
KEG



50l  
KEG



# Svijany Máz 11 %

## HELLES LAGERBIER

Alkoholgehalt: 4,8 %

Bitterkeit: 34 IBU

EPM, orig. Auszug: 11,2 % vol. (w/w)

Farbe: 11 EBC



Dieses nicht pasteurisierte 11-gradige Bier gewann seine Popularität vor allem aufgrund der Süffigkeit, der leichten Bitterkeit und der goldenen Farbe. Svijany Máz 11 % wird aus Saazer Halbfrühem Rothopfen aus unseren Hopfengärten in der Region Polepské blata, in Kästen gekeimtem Malz aus unabhängigen Mälzereien und natürlich nach dem traditionellen Verfahren hergestellt – d. h. Gärung in offenen Bottichen im Gärraum und Reifung in Lagertanks.

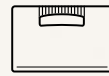
**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



8 x 0,5l  
Multipack



2l  
Eine Dose nicht  
nur für Männer



5l  
Partyfass



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



15l  
KEG



30l  
KEG



50l  
KEG



# Svijany Rytír 12 %

HELLES LAGERBIER

Alkoholgehalt: 5,0 %

Bitterkeit: 45 IBU

EPM, orig. Auszug: 12,2 % vol. (w/w)

Farbe: 16 EBC



Sie werden das Svijany Rytír beim ersten Schluck erkennen – es wird kalt gehopft, was seine sehr spezifische und einzigartige Bitterkeit verursacht. Auch deshalb trägt es die unverkennbare Handschrift des Braumeisters Petr Menšík, aus dessen Experimenten mit dem Hausbrauen das Rytír-Bier entstand.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



8 x 0,5l  
Multipack



2l  
Eine Dose nicht  
nur für Männer



5l  
Partyfass



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



15l  
KEG



30l  
KEG



50l  
KEG



# Svijany Kníže 13 %

HELLES STARKBIER

Alkoholgehalt: **5,6 %**

Bitterkeit: **42 IBU**

EPM, orig. Auszug: **13,2 % vol. (w/w)**

Farbe: **13 EBC**



Das Svijany Kníže ist ein festliches Bier und auch ein klassischer Vertreter der hellen Spezialbiere von Svijany. Es wird als Lagerbier hergestellt, ist aber stärker, um den Geschmack und die Aromen hervorzuheben, die für Lagerbiere typisch sind. Der Geschmack des Kníže ist angenehm bitter und voll. Das Bier sollte mit der Svijany Kněžna „geschnitten“ werden, zu dem es wirklich gut passt.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



8 x 0,5l  
Multipack



2 x 0,5l  
Duopack



5l  
Partyfass



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



21  
Eine Dose nicht  
nur für Männer



151  
KEG



301  
KEG



501  
KEG



# Svijany Kněžna 13 %

## DUNKLES STARKBIER

Alkoholgehalt: 5,2 %

Bitterkeit: 33 IBU

EPM, orig. Auszug: 13,2 % vol. (w/w)

Farbe: 85 EBC



Exklusives dunkles Bier, hergestellt aus ausgesuchten Spezialmalzen, die ihm einen spezifischen Kaffee-Karamell-Geschmack verleihen. Aufgrund der Verwendung von vier Arten von Röstmalzen ist es vollmundiger und erhält seine typische dunkle Farbe, d. h. ohne den Zusatz von Farbstoffen. Es passt perfekt zum Essen oder kann mit jedem der Biere von Svijany geschnitten werden – Verschiedene Kombinationen erzielen unterschiedliche Geschmäcker, Aromen und Abstufungen.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5 l  
Glasflasche



20 x 0,5 l  
Kiste



2 x 0,5 l  
Duopack



0,5 l  
Dose



6 x 0,5 l  
TopClip



15 l  
KEG



30 l  
KEG



# Svijany Baron 15 %

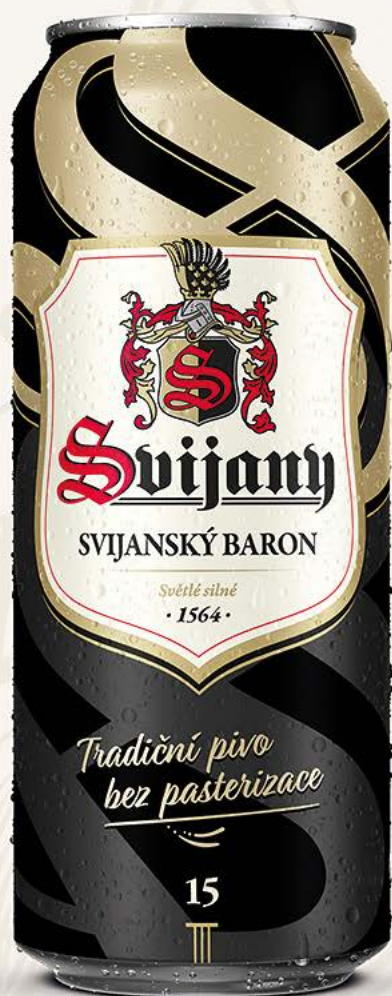
## LEICHTES STARKBIER

Alkoholgehalt: **6,5 %**

Bitterkeit: **46 IBU**

EPM, orig. Auszug: **15,2 % vol. (w/w)**

Farbe: **15 EBC**



Das Svijany Baron ist eines unserer stärksten Spezialbiere. Wir stellen es immer noch als Lagerbier her, und obwohl es sehr stark ist, haben wir es geschafft, es so abzustimmen, dass der erste Schluck nicht süß oder alkoholisch schmeckt und keinen so starken Eindruck macht. Es ist für uns, und wir hoffen auch für Sie, der Gipfel des Biergeschmacks.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



0,5l  
Glasflasche



20 x 0,5l  
Kiste



2l  
Eine Dose nicht  
nur für Männer



0,5l  
Dose



6 x 0,5l  
TopClip



15l  
KEG



30l  
KEG



# Záček 11 %

## IM FASS VERGORENES LAGERBIER

Alkoholgehalt: 4,8 %

Bitterkeit: 33 IBU

EPM, orig. Auszug: 11,2 % vol. (w/w)

Farbe: 11 EBC



Das im Fass vergorene Lagerbier Záček 11 % wurde anlässlich der Eröffnung des Schlosses Svijany hergestellt. Es basiert auf dem Šlik-Bier und ist inspiriert von alten Rezepten, bei denen Bier vor dem Winter in unzugängliche Berghütten geliefert wurde. Das fertig gefilterte Bier wird mit vergorener Würze erneut vergoren. Nach einer kurzen Gärung wird das Bier in Fässer abgefüllt und in Lagerkeller eingelagert, wo es erneut bei einer Temperatur von 2 °C für mindestens vier Wochen nachgärt. Das so im Fass vergorene Bier geht dann direkt an die Kunden.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



21

Eine Dose nicht  
nur für Männer



151

KEG



301

KEG



501

KEG



# Svijany fanda 11 %

– GESCHNITTENES UNFILTRIERTES LAGERBIER –



Alkoholgehalt: 4,8 %

Bitterkeit: 33 IBU

EPM, orig. Auszug: 11,2 % vol. (w/w)

Farbe: 30 EBC

Von diesem unfiltrierten, geschnittenen 11-gradigen Bier sollte ursprünglich nur eine Charge produziert werden, um den Geburtstag von František Horák, dem Retter der Brauerei Svijany, zu feiern, der geschnittenes Bier liebte. Aber es hat allen auf der Feier so gut geschmeckt, dass wir mehr und dann noch mehr davon gebraut haben. Dank dessen können Sie es auch heute noch genießen.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Bier ohne Pasteurisierung und Filtration.**

## ABFÜLLUNG IN



11  
Spezialkrug



51  
Partyfass



151  
KEG



301  
KEG



# Weizen 12 %

## HELLES WEIZENBIER

Alkoholgehalt: 5,0 %

Farbe: 14 EBC

Pasteurisiert

Ungefiltert



Das einzige Bier im Angebot unserer Brauerei, das nicht nach Pilsner Brauart hergestellt wird. Von unseren anderen Bieren lässt es sich auf den ersten Blick aufgrund seiner leicht trüben, hellgelben Farbe und seinem spezifischen Aroma und Geschmack nach Bananen und Nelken unterscheiden. Charakteristisch ist sein dichter Schaum, sein starke Süffigkeit, seine leichte Bitterkeit und sein erfrischender Geschmack.

**Zutaten:** Wasser, Pilsner Malz, Weizenmalz, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

## ABFÜLLUNG IN



151  
KEG



301  
KEG



# Svijany Kvasničák 13 %

UNFILTRIERTES STARKBIER

Alkoholgehalt: **6,0 %**

Bitterkeit: **39 IBU**

EPM, orig. Auszug: **13,1 % vol. (w/w)**

Farbe: **14 EBC**



Kvasničák ist ein unfiltriertes Bier, was bedeutet, dass bei seiner Herstellung keine Filtration stattfand und der Gehalt an Bierhefekulturen darin erhalten bleibt. Daher ist es auch leicht trüb. Sein Geschmack ist angenehm bitter und vollmundig. Erhältlich ist es unter anderem in festlichen Zwei-Liter-Glaskrügen und Ein-Liter-Designflaschen.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Bier ohne Pasteurisierung und Filtration.**

ABFÜLLUNG IN



**11**  
Spezialkrug



**21**  
Spezialkrug



**51**  
Partyfass



**151**  
KEG



**301**  
KEG



**501**  
KEG



# Šlik

## HELLES PREMIUM-LAGERBIER

Alkoholgehalt: 4,4 %

Bitterkeit: 31 IBU

EPM, orig. Auszug: 11,2 % vol. (w/w)

Farbe: 12,5 EBC

J. O. Šlik war einer der langjährigen Besitzer unserer Brauerei, und vor allem einer der Führer der antihabsburgischen Opposition, der nach der Schlacht am Weißen Berg im Jahr 1621 auf dem Altstädter Ring hingerichtet wurde.

Anlässlich des 400-jährigen Jubiläums haben wir ihm zu Ehren Šlik-Bier gebraut – ein ehrliches, untergäriges Lagerbier aus den besten Zutaten, die die böhmischen Länder bieten.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Saazer Hopfen.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

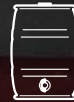


## ABFÜLLUNG IN



21

Eine Dose nicht  
nur für Männer



51

Partyfass



151

KEG



301

KEG



501

KEG



# DUX

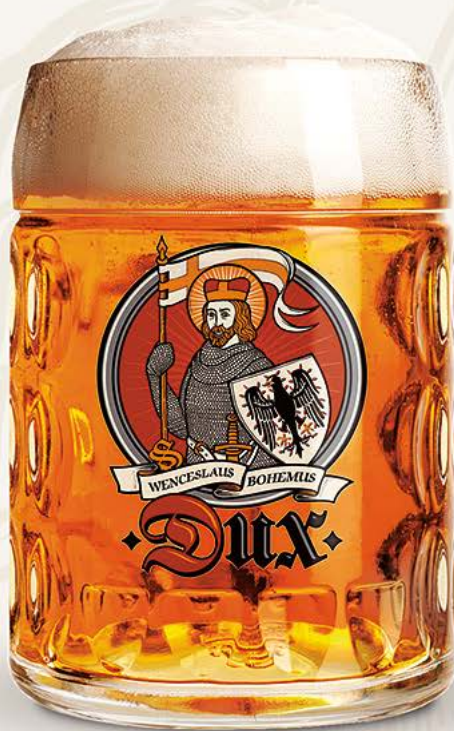
## LEICHTES STARKBIER

Alkoholgehalt: **5,5 %**

Bitterkeit: **38 IBU**

EPM, orig. Auszug: **13,2 % vol. (w/w)**

Farbe: **21 EBC**



DUX ist mit 5,5 Prozent Alkohol eines der stärkeren Biere, es ist vollmundig und dicht, aber gleichzeitig auch glatt und weich. Um eine markante dunkle Bernsteinfarbe und einen ausgewogen weichen Geschmack des Biers zu erzielen, entschied man sich in Svijany für ausgesuchtes, im Keimkasten gekeimtes Malz. Kenner werden auch die feine hopfige Bitterkeit des Saazer Hopfens der Sorte Sládek aus den brauereieigenen Hopfengärten zu schätzen wissen. Wie alle Biere aus Svijany ist es natürlich nicht pasteurisiert.

**Wir bieten das Dux nur anlässlich der Tage des tschechischen Bieres an, die immer in der letzten Septemberwoche stattfinden. Es wird zu Ehren des Hl. Wenzel gebraut – dem Schutzpatron des tschechischen Bieres.**

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Saazer Hopfen.

**Nicht pasteurisiertes Bier.**

## ABFÜLLUNG IN



**21**

Eine Dose nicht  
nur für Männer



**301**

KEG





# Svijany 20

LEICHTES STARKBIER

Alkoholgehalt: 10 %

Bitterkeit: 46 IBU

EPM, orig. Auszug: 20 % vol. (w/w)

Farbe: 20 EBC

Unser stärkstes Bier mit 20 % Extraktgehalt der ungegorenen Anstellwürze. Svijany 20 wurde zur Feier des zwanzigjährigen Bestehens der unabhängigen Familienbrauerei aus den hochwertigsten, auf dem Markt erhältlichen Zutaten gebraut. Es ist tief vergoren mit ausgeprägter Bitterkeit, sodass beim ersten Schluck nicht der Alkohol, sondern seine angenehme Süffigkeit zum Tragen kommt. Erhältlich ist es auch in einer Designflasche mit Patentverschluss.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Zucker, Saazer Hopfen, Hopfenprodukte.

**Bier ohne Pasteurisierung, Filtration und Stabilisierung.**

## ABFÜLLUNG IN



0,75l  
Flasche mit  
Patentverschluss



15l  
KEG





# Bier direkt aus dem Keller

## HELLES LAGERBIER

Alkoholgehalt: 4,9 %	Bitterkeit: 30 IBU
EPM, orig. Auszug: 12,2 % vol. (w/w)	Farbe: 12 EBC

Neben Bieren zum Durstlöschern, zum Essen oder zum Sitzen mit Freunden gibt es auch einzigartige Biere, Biere für echte Genießer. Dazu gehört unser außergewöhnliches 12-grädiges Craft-Lagerbier – BIER DIREKT AUS DEM KELLER, dessen Rezept auf dem des Svijany Šlik basiert.

Dieses untergärige Lagerbier wird ohne Filtration, Stabilisierung, Pasteurisierung oder andere Modifikationen direkt aus dem Lagertank in den Lagerkellern der Brauerei Svijany in Designflaschen (Pfandflaschen) abgefüllt.

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Saazer Hopfen.

**Bier ohne Pasteurisierung, Filtration und Stabilisierung.**

## ABFÜLLUNG IN



11  
Flasche mit  
Patentverschluss



# Svijanela Orange

ORIGINAL LIMO

Alkoholgehalt: 0,0 %

Keine künstlichen Farbstoffe

Natürliche Rohstoffe

Neben aromatisierten Svijany-Bieren haben wir unser Angebot an Erfrischungsgetränken um Svijanela-Orangenlimonade erweitert. Bevorzugte natürliche Limonade aus Wasser aus unseren Brunnen und Orangensaft ohne künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und „E-Zusatzstoffe“. Vielleicht kennen Sie unsere erfrischende Limonade vom Fass aus Restaurants oder von Sommerveranstaltungen, wo sie Ihren Durst perfekt löscht.

**Zutaten:** Wasser, Zucker, ohne künstliche Farbstoffe, hergestellt aus natürlichen Zutaten.

ABFÜLLUNG IN



301  
KEG



501  
KEG





# Svijanela Kola

ORIGINAL LIMO

Alkoholgehalt: 0,0 %

Keine künstlichen Farbstoffe

Natürliche Rohstoffe

Neben aromatisierten Svijany-Bieren haben wir unser Angebot an Erfrischungsgetränken um Svijanela Kola-Limonade mit Kräutern erweitert. Es ist eine beliebte natürliche Limonade aus Wasser aus unseren Brunnen und Fruchtsäften ohne künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und „E-Zusatzstoffe“. Vielleicht kennen Sie unsere erfrischende Limonade vom Fass aus Restaurants oder von Sommerveranstaltungen, wo sie Ihren Durst perfekt löscht.

**Zutaten:** Wasser, Zucker, ohne künstliche Farbstoffe, hergestellt aus natürlichen Zutaten.

ABFÜLLUNG IN



301  
KEG



501  
KEG



# Svijanela Trauben

ORIGINAL LIMO

Alkoholgehalt: 0,0 %

Keine künstlichen Farbstoffe

Natürliche Rohstoffe

Neben aromatisierten Svijany-Bieren haben wir unser Angebot an Erfrischungsgetränken um Svijanela-Traubenlimonade erweitert. Es ist eine beliebte natürliche Limonade aus Wasser aus unseren Brunnen und Fruchtsäften ohne künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und „E-Zusatzstoffe“. Vielleicht kennen Sie unsere erfrischende Limonade vom Fass aus Restaurants oder von Sommerveranstaltungen, wo sie Ihren Durst perfekt löscht.

**Zutaten:** Wasser, Zucker, ohne künstliche Farbstoffe, hergestellt aus natürlichen Zutaten.

ABFÜLLUNG IN



301  
KEG



501  
KEG





# Svijanela Himbeere

ORIGINAL LIMO

Alkoholgehalt: 0,0 %

Keine künstlichen Farbstoffe

Natürliche Rohstoffe

Neben aromatisierten Svijany-Bieren haben wir unser Angebot an Erfrischungsgetränken um Svijanela-Himbeerlimonade erweitert. Es ist eine beliebte Limonade aus Wasser aus unseren Brunnen und Fruchtsäften ohne künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und „E-Zusatzstoffe“. Vielleicht kennen Sie unsere erfrischende Limonade vom Fass aus Restaurants oder von Sommerveranstaltungen, wo sie Ihren Durst perfekt löscht.

**Zutaten:** Wasser, Zucker, ohne künstliche Farbstoffe, hergestellt aus natürlichen Zutaten.



ABFÜLLUNG IN



301  
KEG



501  
KEG





**PIVOVAR SVIJANY, a.s.**, Svijany 25, 463 46 Svijany

**Tel:** +420 481 770 700 | **E-mail:** pivovar@pivovarsvijany.cz

---

**WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ** | **ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ**

---

 [www.facebook.com/svijany](https://www.facebook.com/svijany) | [www.facebook.com/svijanskysladek](https://www.facebook.com/svijanskysladek)

 [www.instagram.com/pivovarsvijany](https://www.instagram.com/pivovarsvijany)

