

2. 2025

Řemeslo & pěnou



Vážení čtenáři a příznivci našeho piva,

vítám Vás u druhého letošního vydání našeho časopisu Řemeslo s pěnou. Setkáte se v něm s novinkami, které jsme pro Vás připravili, a také s těmi, které teprve chystáme. Představíme Vám některé letní provozovny s naším pivem, které můžete na svých cestách navštívit, nebo také belgické pivovary, které navštívil náš sládek. Určitě nepřehlédněte další skvělý recept od šéfkuchaře restaurace Sůl a řepa, Pavla Drdela.

V minulém čísle jsme Vás informovali o naší novince, nealkoholickém ochuceném pivu Radler grep. Radler s touto novou příchutí prodáváme teprve dva měsíce a už nyní můžeme říct, že Vás čistá vůně a osvěžující chuť grepu nadchla a prodeje neustále stoupají. Obecně tento segment trhu, tedy ochucená nealkoholická piva, má velmi stoupající tendenci a my jsme rádi, že to platí i pro náš Radler. A jelikož jeho obliba stoupá, rozhodli jsme se také pro výrobu originálního logovaného skla Radler, ze kterého Vám bude toto ochucené pivo chutnat ještě více. O jeho design, který je velmi odlišný od našich běžných půllitrů, se postaral architekt Antonín Malec, se kterým spolupracujeme již mnoho let.

Od března probíhá letošní největší investiční akce v pivovaru, a to modernizace chlazení. Výroba piva vyžaduje spolehlivou technologii chlazení a každá fáze výroby má svá specifika. Uvařená mladina se chladí ze 100 °C na cca 7 °C ledovou vodou přes deskový výměník. Ve spilce je nutné udržovat kádě s mladinou na úrovni 10 °C a pivo, které zraje v ležáckých sklepech, je chlazeno na 2 °C. Na každém stupni výroby má chlazení zásadní vliv na chuť a stabilitu piva. Proto jsme se rozhodli do investice nového chlazení, které bude bezobslužné s dohledem, investovat cca 11 mil. Kč.

Ráda bych Vás také pozvala na naši tradiční letní akci – Pivovarskou pouť, která proběhne v sobotu 21. června na parkovišti před pivovarem a na Panské zahradě. Vstup je, jako každý rok, zdarma. Program na parkovišti bude rockový a zahájí ho kapela Curlies, dále bude následovat kapela Totální nasazení, Parkán a Cocotte minute. Večer ukončí rock-metalová kapela Morčata na útěku. Na Panské zahradě si můžete vychutnat tóny dechové kapely Nektarka a poté kapelu Scéna. Nebude chybět ani doprovodný program Den otevřených dveří, který startuje v 9:30, a Necykáda. Vstupenky na Den otevřených dveří si můžete už nyní vyzvednout v Pivovarské prodejně. Vstup bude opět zdarma.



Přeji Vám, aby se léto, které je před námi povedlo a aby bylo nabitě nezapomenutelnými zážitky, na kterých nebude chybět ani naše pivo.

Jitka Hanzlovská

NOVÝ SPOT NA RÁDIU KISS



„S důrazem na poctivé řemeslo jsme pro Vaši žízeň připravili zlatonosné osvěžení Krále Šumavy, světlé a polotmavé povidky Karla Klostermanna i doprovod basy pro dvacet dudáků. Pivovar Strakonice 1649 - řemeslo s pěnou.“

Tento nový, v pořadí druhý rádiový spot navazuje na náš původní, který z rádia Kiss již určitě dobře znáte. Pokud si jej chcete poslechnout hned teď, můžete si do mobilního telefonu naskenovat QR kód a zaposlouchat se do jeho originální podoby.

Text prvního spotu zní: „S dlouholetou řemeslnou péčí jsme pro vaši žízeň připravili tekuté romány Karla Klostermanna, orosené noty prácheňských Dudáků i pěnlivé příběhy Krále Šumavy. Pivovar Strakonice 1649 - řemeslo s pěnou.“ První spot můžete aktuálně slyšet na rádiu Impuls.

Řemeslo s pěnou 2/2025

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Martin Man, Vlastimil Matej, Adéla Matejová, Pavel Pechoušek

Náklad: 15 000

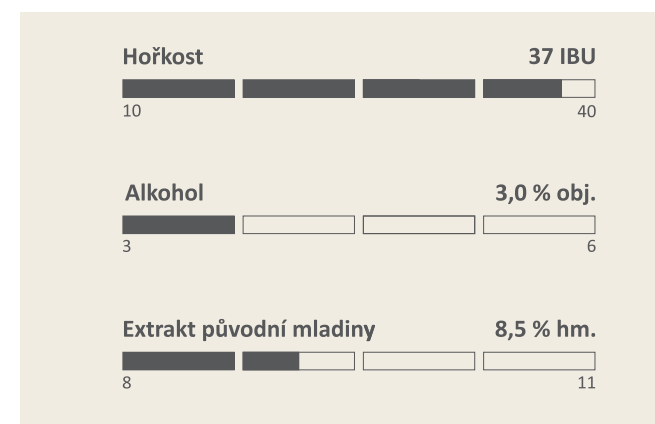
Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele.

Časopis je dostupný i na webových stránkách pivovaru www.pivovar-strakonice.cz v on-line verzi.

Foto na titulní straně: Miroslav Chum

MK ČR E 19331

LETNÍ SPECIÁL



Už poštěstě jsme uvařili náš Letní speciál. Toto už tradiční letní osvěžení s pouhými 3,0 % alkoholu každoročně docení tisíce našich zákazníků. Stejně jako na samém začátku je chmelený chuťově dominantní německou chmelovou odrůdou Mandarinina Bavaria, ta tomuto pivu dodává intenzivní, ale příjemné ovocné aroma. Stejně jako v loňském roce ji doplňují chmelové odrůdy Amarilo, Enigma a Fuggles. Ochutnat můžete tento speciál od druhé poloviny května filtrovaný v lahvích a plechovkách a případně nefiltrovaný v pet lahvích a sudech.



NOVÉ CHLAZENÍ

V jarních měsících začala v našem pivovaru rekonstrukce chlazení velké části pivovaru. Koncem roku by tak měl chlad do pivovaru proudit z plně automatizované jednotky a měl by se díky novým rozvodům využívat efektivněji. Více vám napíšeme v některém z dalších čísel.



Základy pro novou chladicí jednotku se budují u vodního rezervoáru.

VYCHUTNEJTE SI RADLERA V NOVÉ SKLENICI

Obliba našich Radlerů stále stoupá a s tím i jeho prodeje, a tak jsme přišli s novou příchutí grep a nenechali citron samotný, aby mu nebylo smutno a jdeme ještě dál a do rodiny ochucených piv jsme nechali přidat ještě novou sklenici. Snažili jsme se jejím designem vystihnout vše, co chceme, aby vám náš Radler přinášel. Svěžest citrusových plodů a originalitu nejen v samotném složení našeho míchaného nápoje, ale i provedením potisku skla, ze kterého ho budete konzumovat. Věříme, že náš Radler je a bude co do chuti i vizuálního vjemu díky tomuto novému sklu nezaměnitelný a originální. Nové sklo je ve variantách 0,5 a 0,3 litru.



DUŠAN KRANKUS, ŘEDITEL A TAKÉ „VÝROBÁK“ TĚLEM I DUŠÍ



Letos v červnu uteklo deset let od chvíle, co jste přišel do strakonického pivovaru. Vzpomínáte si, jaký byl ten úplně první den?

Zrychlený a hektický. Pamatuji se, že jsem projel bránou, kde mě zastavili, představil jsem se jako nový sládek a začalo běžné kolečko. Papíry, sehnat ubytování, procházel jsem provoz a na dvoře pivovaru jsem se potkal se starostou města.

Říkáte, že jste procházel provoz. Jaká byla vaše reakce na něj?

No, on pro mě nebyl tak úplně cizí. Kdysi jsem pracoval jako obchodní zástupce a do pivovaru jsem dodával chemii, takže jsem znal nejen provoz, ale částečně i lidi v něm.

Začínal jste tady jako sládek, dnes vedete celou společnost. Jaká to byla cesta – a co vám ze „sládkovské“ éry nejvíc utkvělo?

Sládka jsem začal dělat v pivovaru Bernard v roce 1993. Sládkoval jsem následně v dalších pivovarech jak v Čechách, tak v zahraničí. Ano, jsem „výrobák“ tělem i duší. Sládkování mě bavilo, ono dělat sládka je na jednu stranu moc hezké řemeslo, ale zároveň obrovsky zodpovědné. V Čechách hodnotit pivo je tak trochu národní sport. Každý mu rozumí, takže musíte být neustále ve střehu, protože jakékoliv zakolísání trh spočítá i s úroky.

Říká se, že do provozu chodíte každý den, i když byste vlastně nemusel. Co vás k tomu vede?

Do provozu chodím ne proto, abych věděl „kde se co šustne“, ale měl bych vědět, co se v provozu děje. Jaké jsou problémy, jak si zaměstnanci vedou, jaké jsou případné poruchy na technologickém vybavení. Tohle všechno se jinak chápe a řeší, když to slyším přímo od lidí z provozu než zprostředkovaně. Shrnutí, nechci nikoho sekýrovat, ale ani nechci být odtržený od reality jenom proto, že sedím v kanceláři. Protože z kanceláře se výroba řídí hodně špatně.

Pivovar, to je živý organismus. Co se za těch deset let proměnilo nejvíc – ve výrobě, v lidech, v přístupu?

V přístupu k pivu se nic nezměnilo. Snažíme se dělat pivo, jak nejlépe umíme. Dáváme mu jak teoretické, tak praktické zkušenosti. Pivovar je stroj sestavený z mnoha součástek. Těmi jsou lidé ve výrobě vytvá-

řející společnými silami produkt. A co se změnilo? Nainvestovali jsme nemalé finanční prostředky do technologie, například nová scezovací kád, chlazení na přetlačných tancích, etiketovačka na stáčírně lahví. Vybudovali jsme firemní reprezentativní prodejnu, stylové restaurace, změnili jsme logo i název. Pořídili jsme stáčírnu na plechovkové pivo, fotovoltaickou elektrárnu. Máme toho hodně za sebou, ale i před sebou. Nesmíme usnout na vavřínech, protože jen investice do technologie nás dokáže udržet na konkurenceschopném trhu.

Vaše zkušenosti jsou opravdu pestré – velké pivovary, zahraničí, minipivovary. Co si člověk odnese z práce třeba v Uzbekistánu?

Každá práce přináší zkušenost, a to i přesto, že teoretická výroba piva je jasně daná a nezaměnitelný otisk do každého litru dává právě ten jeden člověk. Každý pivovar mě posunul v mých zkušenostech, protože v každém pivovaru to místní lidé dělají trochu jinak. Společný je „jen“ cíl, uvařit dobré pivo. U nás za to nese hlavní odpovědnost náš sládek.

Napadá mě, když jste vařil pivo pro zahraniční klientelu, vařil jste české pivo, nebo byl jasně daný požadavek receptury, kterou jste musel dodržet?

V pivovarech, kde jsem působil, byl požadavek na chuť piva oblíbenou v dané zemi a lokalitě, a to z prostého důvodu, aby byl výrobek prodejný. Zároveň byla ale poptávka i po českém pivu, protože české pivo má ve světě kvalitní zvuk.

Jak se za těch deset let změnil český pivní trh a jak na to musel reagovat právě strakonický pivovar?

Ke změnám docházelo postupně. Spotřeba piva před osmi lety začala pomalu klesat, přesto si ji ale Češi stále udržovali na slušné úrovni. Změna přišla s covidem. Dva roky uzavřené restaurace části zákazníkům přinesly zjištění, že vlastně hospodu k životu nepotřebují. Což vedlo k tomu, že spotřeba piva začala klesat rychleji, než jsme si sami byli ochotni přiznat. Tenhle trend ale pokračuje. Mladá generace už nemá pivo jako fenomén, nahradila ho jinými produkty, ať už s alkoholem nebo bez. Rychle jsme pochopili, že pokud nezačneme produkovat i nealko verze našeho piva, tenhle vlak nám ujede... Proto jsme před rokem vyjeli na trh s nealkoholickým citronovým radlerem a letos k němu přibyl grepový bratr v populárním plechovkovém obalu pro mladé. Reagujeme na poptávku, která je jiná, než před deseti lety.

Dušane, jste člověk s opravdu bohatými zkušenostmi, kterého hned tak nic nepřekvapí. Přesto – byl nějaký moment, který vás v poslední době doopravdy potěšil?

Dovolím si vám oponovat, že by mě nic nemohlo překvapit. Hodně lidí si spojuje strakonické pivo s určitým negativním pohledem, aniž by ho v poslední době ochutnali. Co mě ale hodně těší, že jsme neznamenal žádnou negativní poznámku na oba druhy radlera jenom proto, že pochází ze Strakonice. To je skutečnost, která mě nejenom potěšila, ale přímo nadchla.

Kdybyste se dnes znovu rozhodoval, jestli přijít do Strakonice – udělal byste to znovu?

Ano. A to i přesto, že pivovar mně pár věcí vzal, ale zároveň i hodně dal. Občas stále chodím vařit pivo i do jednoho minipivovaru, abych nevyšel z cviku...

(rr)

HONZA – 10 LET V PIVOVARU

Honza Vondráček se narodil v roce 1991 ve Strakonici a vyrůstal v blízkosti pivovaru. „Už jako malému se mi líbila ta vůně sladu a chmele, která se šířila okolím“, vzpomíná Honza.

Po základní škole nastoupil na střední průmyslovou školu ve Strakonici, kde vystudoval obor obalová technika a grafický design.

Po maturitě zvažoval vysokou školu, ale nakonec se rozhodl jít rovnou pracovat. Nastoupil do prodejny JYSK ve Strakonici jako prodejní asistent, kde se postupně vypracoval na vedoucího skladu. V JYSKu strávil zhruba dva roky.

Postupně v něm sílila touha zkusit pozici obchodního zástupce. „Velmi mě to lákalo“, říká. Po odchodu z JYSKu se zaregistroval na úřadu práce. Když na schůzce zmínil, že by rád dělal obchodního zástupce, úřednice se prý jen zasmála: „To by chtěl dělat každý.“ Honzovi se to ale podařilo – a to přímo v jeho „osudovém“ oboru.

Pivovar, který hledal nového obchodního zástupce, mu dal šanci. Úspěšně prošel výběrovým řízením a jako podmínku nástupu absolvoval tzv. firemní kolečko – během roku si prošel několika odděleními pivovaru. Dnes se s Honzou můžete setkat jako obchodním zástupcem na Strakonicku, Blatensku, Klatovsku, Sušicku nebo v Českých Budějovicích.

V roce 2016 ho přítelkyně – dnes už manželka Lenka – motivovala, aby se přece jen vrátil ke studiu. Nastoupil tedy na Vysokou školu technickou a ekonomickou (VŠTE) v Českých Budějovicích, obor ekonomika podniku a následně logistika. Studium kombinoval s prací a osobním životem, což bylo náročné, ale po pár letech studia si odnesl titul inženýr.

S Lenkou se Honza seznámil v roce 2014. Od prvního okamžiku si rozuměli. „Po pár měsících jsem věděl, že je to někdo, komu můžu věřit a s kým si rozumím úplně ve všem. Není to jen partnerka, je to i nejlepší přítel“, říká Honza.



Společně prošli řadou životních etap – v roce 2019 si pořídili dům, o rok později se vzali a v roce 2023 se jim narodila dcera Anička. Jejich rodinný život stojí na důvěře a partnerství. Rodinku doplňuje i věrná čtyřnohá společníce – francouzský buldoček jménem Bonnie.

Honza byl dlouhá léta aktivním hokejistou, původně jako útočník. Když jednou chyběl brankář, šel do brány on – a zůstal tam. Chytil i dorosteneckou ligu. Po ukončení hráčské kariéry se věnoval rozhodcování, a to až na úrovni extraligy dorostu. Dnes sportuje už jen rekreačně a spíš než na ledě ho můžete potkat na kole s jeho rodinou.



Jedním z jeho dalších koníčků je vaření. Velmi si oblíbil metodu sous vide, miluje přípravu trhaného masa, steaků, burgerů a také experimentuje se sušením masa. S každým jídlem, které připravuje, ať už pro svou rodinu nebo přátele, se skutečně mazlí. Jeho nejoblíbenějším jídlem je však pizza.

Po dobrém jídle následuje kvalitní káva. Honza se zajímá o celý proces přípravy – od správného mletí, délku extrakce, teploty vody, kvalitu cremy a rád zkouší i tzv. latte art.

Má rád život plný chutí – ať už jde o výborné jídlo, poctivé pivo nebo dobře připravenou kávu. A právě tahle radost z maličkostí, kombinovaná s pracovitostí a zodpovědností, ho provází ve všem, do čeho se pustí.

Popřejme Honzovi i celé jeho rodině hodně zdraví, pohody a jak se v pivovaru sluší – Dej Bůh štěstí.

U ŠVELCHŮ JAKO DOMA

POSEZENÍ NA PÁTEČKU...

Pokud je v Otavě dostatek vody, mohou se vodáci těsně před Sušicí občerstvit v Posezení Na Pátečku u Miluše Švelchové a po průjezdu Sušice ubytovat a zhodnotit den u piva v kempu u Luboše Švelcha. O shodu jmen se nejedná, tato manželská dvojice už dělá radost a zahání žízeň vodákům a nejen jim již více jak 14 let.

„Dětství jsem strávila dva kilometry tímhle směrem a teď bydlím dva kilometry druhým směrem,“ ukazuje Miluše Švelchová ze své oblíbené pozice za výčepním pultem v Posezení Na Pátečku. Oba s manželkou pochází ze Sušice a žijí tu celý život. Před 14 lety si paní Švelchová otevřela toto krásné okolní zelení skryté posezení kousek od břehu Otavy. „Polotmavý Klostermann je tady hned od otevření, chtěla jsem jiné pivo, než bylo všude v Sušici. Dneska už by to tady bez něj fungovat nemohlo. Už od února se lidi ptají, kdy otevřu a budou si moci dát čepované Klostermanna. Jsem milovnice piva a ráda ochutnávám různé druhy, ale na Klostermanna nedám dopustit,“ říká rozhodně Miluše, která dodává: „Chválím pivovar, názvy vašich piv jsou pro nově příchozí u nás i v kempu půlka úspěchu. Dát si na Otavě Otavského zlatého nebo na Šumavě a v Pošumaví Krále Šumavy nebo



Klostermanny dává smysl. Líbí se mi i váš nový zjednodušený design, udělali jste velký kus práce i v této oblasti.“

Otevřeno má od začátku května do konce září od 13 hodin, dokud mají lidi žízeň. S provozem ji pomáhá tým brigádníků a také dcera, zatímco synové pomáhají především v kempu nebo půjčovně. „Když je hezké počasí, je tady plno. Chodí především místní a rádi se zastaví také cyklisté projíždějící na blízké cyklostezce do Dlouhé vsi. Ochutnat mohou kromě polotmavého Klostermanna a obou plechovkových Radlerů škvarkovou pomazánku nebo utopence. Stejně jako její muž dbá i paní Švelchová na, pokud možno, lokální dodavatele.

Pro zajímavost je Páteček název nedalekého jezu a samoty. Dle internetového slovníku Čeština 2.0 je páteček familiární označení posledního pracov-

ního dne v týdnu, který zhruba znamená: žádná práce a příprava na kalbu. Paní Švelchová název svého posezení přisuzuje první variantě. Za zmínku stojí i několik desítek metrů vzdálená oblíbená naučná stezka Hrátky se zvířátky. Pokud byste ještě s návštěvou váhali, tak vás může přesvědčit, že s péčí o pivo to Na Pátečku myslí vážně, stejně jako v kempu skladují a předchlazují pivo v chladicím boxu.



...I V ÚTULNÉM SUŠICKÉM KEMPU

Luboš Švelch začal podnikat v gastronomii s bratry už v roce 1998. Tehdy koupili budovu, kde v současnosti provozuje bratr pana Švelcha místní pivovar. Postupně pak odkoupili i místní půjčovnu lodí a časem i vyžilé tábořiště. Od roku 2018 se s bratrem začali specializovat každý v jiné oblasti. Postupem času se díky investicím do areálu podařilo z původního tábořiště vybudovat útulný kemp s komfortním zázemím a především důmyslně vyřešeným občerstvením. Obrovskou krytou pergolu s kapacitou až 100 žízňivých návštěvníků doplňuje ještě dostatečné množství venkovních stolů zastíněných našimi pivovarskými slunečníky.

„Od roku 2021 jsme s manželkou začali připravovat projekt rozšíření a díky tomu, že jsme to měli naplánované s místními řemeslníky s dostatečných předstihem, vše jsme zvládli dokončit před loňskou letní sezonou. Místní řemeslníky si nemohu vynachválit,“ říká spokojeně Luboš Švelch.



Spolupráce se strakonickým pivovarem vznikla díky našemu legendárnímu řidiči, panu Vančurovi (poznámka autora: Josef Vančura strávil v pivovaru celou svou pracovní kariéru jako řidič a v této činnosti u nás pokračuje již více než 20 let i jeho syn. V pivovaru více než 40 let pracovala na lahýrně i manželka Josefa staršího – neradi bychom vynechali příležitost, jak jim za vše, co pro pivovar udělali a dělají, poděkovat). „Když se začal vařit polotmavý Klostermann, dělal jsem vedoucího v místním velkoobchodu s nápoji, kam nám pan Vančura zavázal strakonické pivo a důrazně nám stylem sobě vlastním doporučil polotmavého Klostermanna. Což byl výborný tah, byli jsme v okolí první, kteří ho začali Na Pátečku čepovat, a lidi začali chodit přímo na něj,“ popisuje začátky naší spolupráce Luboš. Spolupráce se postupem času rozvinula natolik, že letos u něj v kempu můžete ochutnat světlého Klostermanna 11, Otavského zlatého a střídavě naše oba nealkoholické Radlery. „Od loňského roku jsem se rozhodl čepovat převážně místní piva. Vždy se najde někdo, kdo by rád klasiku z velkého pivovaru, ale nakonec si s chutí přijdou pro další,“ dodává Luboš odhodlaně.



Letos je v případě dobrého počasí otevřeno o víkendech už od Velikonoc. Od 1. června pak bude otevřeno každý den od 8 do 22 hodin, s nástupem chladnějšího počasí na konci srpna už každodenní provoz končí a bývá otevřeno dle počasí. K pivu si můžete dát tradiční smažák nebo polévku, případně i pečeného pstruha či krkovičku. V gastronomii by se Luboš rád zdokonalil, a proto plánuje po letech budování odpočinkovou zimu vyplněnou kuchařským kurzem.

„V létě plánuji každý týden promítání filmu či sobotní diskotéky. Rádi bychom, aby k námi zavítali i místní“, plánuje Luboš. Tomu by mělo pomoci i pět letních koncertů místní skupiny Fragmento. Své návštěvníky najde určitě i metalfestový den. „Vloni jsem nevěděl, co od metalistů čekat, ale spolupráce byla perfektní – dokázali se bavit bez následků. A hned při posezení při úklidu jsme se na konec letních prázdnin domluvili na druhém ročníku,“ pochvaluje si vzornou spolupráci. Větší akce však v prostoru kempu smysl nedávají, limitovalo by to jeho provoz – a to pan majitel nechce. Jedno přání na expanzi do budoucna však má: „Rád bych v teplejší části roku v patře provozoval prostor pro různá setkání – třídní srazy, firemní teambuildingy, případně zázemí pro návštěvníky kempu v deštivých dnech,“ dodává Luboš na závěr.



Rádi bychom manželům Švelchovým poděkovali za dosavadní dlouholetou spolupráci a důvěru v kvalitu našeho piva, která se jim, zdá se, vyplácí v podobě věrných zákazníků vracejících se teď již nejen za naším polotmavým Klostermannem.

NOVÉ ÚDOLÍ, KRÁSA A PIVO



V krásném šumavském Novém Údolí máte naprosto unikátní možnost dát si naše pivo z historického železničního vagónu a navíc ještě pár metrů od hraničního potoka. Ten je přehrazený několika bobřími hrázemi a o několik desítek metrů dále se vlévá do Studené Vltavy. Z vesnice o 200 obyvatelích zůstala v současnosti pouze stodola u bývalé hájenky, nouzové nocoviště, hotel, železniční zastávka, malý freeshop a kréma Vagón, kde už více jak 15 let čepuje naše pivo Pavel Kosmata.

Jeho profesní život je od mládí spojený s železnicí. Když po pádu železné opony zavítal do těchto končin, hned si místo s kamarády trampy a železničáři oblíbil natolik, že si nejprve pronajal a časem zakoupil malé pozemky a rozhodl se obnovit přeshraniční železnici, což se jim v roce 1999 podařilo. Se svými 105 metry se tak jedná o nejkratší přeshraniční železnici na světě, v létě se na ní pak mohou zájemci svézt na replice parní lokomotivy.

Postupně na druhé straně cesty zaparkoval tři historické železniční vagony. V jednom z nich je vyhlášena krčma, ve druhém „služební byt“ a ve třetím bylo a brzy opět bude muzeum zaměřené na historii Nového údolí. Kromě toho může na protější straně cesty v bývalé celnici zaujmout nejen dětské návštěvníky socha fotografa Seidla či výstava pohádkových bytostí včetně přírodní scenérie s tekoucí vodou a skřítky.

„Otevřeno máme o víkendech většinou od Velikonoc do 28. října, v letní sezoně pak každý den od příjezdu prvního vlaku v 9:40 zpravidla do odjezdu posledního vlaku v 19:14. Ale pokud se někteří turisté zdrží nebo přijdou trampové z nouzového nocoviště a začne se hrát na kytaru, taky se to občas protáhne,“ usmívá se spokojeně Pavel Kosmata. Otevřeno je v letní sezoně i přes nepřízeň počasí. „Tady je tak krásně, že i v deštivých dnech sem vždycky někdo zajde“, dodává Kosmata.



„Na čepu je vždy Král Šumavy a polotmavý Klostermann, v létě pak i Letní speciál a nealkoholický Radler.“ Kromě turistů a cyklistů si sem často najdou cestu i místní ať již z českého Stožce nebo ještě bližšího bavorského Haidmühle. Pro ty i díky obětavosti místního brigádníka Jirky bývá otevřeno někdy i v mimosezonní pracovní dny.

Vzhledem k pracovnímu vytížení je Pavel Kosmata moc rád za pomoc své manželky Marty, party dlouholetých kamarádů i osvědčených brigádníků. I tak zde tráví po většinu roku veškerý svůj volný čas. K jídlu si můžete dát 3 druhy lokálních bavorských párků, klobásy či sekanou, škvarkovou pomazánku nebo utopence. K zakoupení jsou také různé upomínkové předměty či knihy s lokální tematikou a k zapůjčení je i kytara.

Kromě tradičního čepování našeho piva spolupracuje Pavel s naším pivovarem i na limitované edici plechovkového piva Novoudolský vlk, jehož sortiment plánuje na letošní rok rozšířit. Pavel organizuje i tradiční jízdy parním vlakem po jižních Čechách, při kterých si můžete vychutnat naše pivo.

Pokud hledáte jedno z nejkrásnějších míst na Šumavě s unikátním občerstvením a vřelým přístupem opravdového nadšence Pavla Kosmaty, rozhodně Nové údolí o prázdninách navštivte.

KLOSTERMANN V THE RIVER GRILLU

I ve Starém Plzenci mají rádi Klostermanna. A to natolik, že ho tam i díky Martině Topkové spolu s naším citronovým Radlerem čepují. Paní Topkové i jejímu příteli náš polotmavý Klostermann při pobytu na Šumavě natolik zachutnal, že ho chtěla mít na čepu. Navíc se na Plzeňsku jedná o vzácnost, která již druhým rokem láká čím dál více žiznivých návštěvníků tohoto útulného posezení v sousedství cyklostezky z Plzně a na dohled řeky Úslavy.

Už od osmnácti let se plzeňská rodačka věnuje pohostinství. Před čtyřmi lety dostala nápad vybudovat sezonní posezení na nevyužitém pozemku v blízkosti cyklostezky. Z původně zarostlého pozemku dokázala vytvořit útulné posezení pro několik desítek návštěvníků nejen z řad místních, ale i kolem jedoucích cyklistů, inline bruslařů či turistů směřujících kupříkladu k nedalekému hradu Radyně. Výčep a celé zázemí je umístěné v kontejneru, který kdysi sloužil jako občerstvovna na Lipně.

Otevřeno je zpravidla od dubna o víkendech a v letní sezoně od úterý do čtvrtka od 15 hodin a od pátku do neděle už od 12 hodin, pokud to nezkazí počasí. Specializuje se na vyhlášené burgery, hot dogy amerického typu, plněné tortilly, ale i klasické hranolky. Od letoška pak plánuje v rámci speciálních víkendových nabídek vepřová či hovězí žebra. „Chci vařit z kvalitní čerstvých surovin, burgery máme z vyzrálého hovězího masa nebo pečivo si necháváme péct v nedaleké plzeňské pekárně přímo pro nás. Zakládám si na kvalitě a raději řeknu, že je vyprodáno, než abych dělala kompromisy se supermarketovým masem či pečivem,“ přibližuje svůj přístup Martina.



Vychutnat si mohou nejen dětské návštěvníci opočenskou zmrzlinu. A pokud se vše povede, tak ve stínu vysazeného chmele. Stylové posezení z palet pak doplňují i lehátka. „Čím dál častěji se objevují návštěvníci, kteří přijedou na základě doporučení na naše burgery nebo právě Klostermanna,“ pochvaluje si Topková. Pro nás pivovarníky je to skvělou zprávou a jsme velice rádi, že naše pivo si svou kvalitou někdy najde takto přímou cestu na výčep. Přejeme nejen paní Topkové, ale i všem majitelům provozoven odkázaným na počasí krásné léto a věříme, že i díky našemu pivu si léta přijde užít co nejvíce hostů.



PIVNÍ BELGIE, TO JE SÍLA

Z hlediska počtu vypitých piv na osobu se naši republika Belgie nemůže rovnat, ale z hlediska pivních stylů je Belgie úchvatná. Občasné setkání s pivy stylu dubbel nebo trippel zvyšovalo mou zvědavost natolik, že o programu na čarodějnický prodloužený víkend bylo rozhodnuto. Vzhledem k omezenému času a touze poznat z kouzla belgického pivovarnictví co nejvíce bylo nutné minimalizovat přepravní čas a také si zajistit řidiče. Obojí se díky obětavosti mé manželky a trpělivosti obou potomků povedlo.



Pascal Strubbe ve svém království.

Vybaven knihou Pivní Belgie od zpravodaje Českého rozhlasu Filipa Nerada a doporučeními přátel z pivovarnictví byl jako prvotní cíl zvolena oblast okolo „belgického Žatce“, města Poperinge, které leží v nejvzdálenějším severozápadním cípu Belgie. Po několikahodinovém zkoumání webových stránek několika desítek pivovarů po cestě a v oblasti samé se jako nejsympatičtější jeví tři našemu pivovaru podobně velké rodinné pivovary. Bleskové kladné odpovědi ze dvou z nich na mou prosbu o chvilku času jejich sládků očekávání ještě zvýšily.

Po vzhledem k sestavě expresního 11hodinového přesunu začalo poznávání pivní Belgie v pivovaru Strubbe nedaleko Brugg. Pivovarem mě provedl bývalý pilot a současný sládek Pascal Strubbe, který tak pokračuje v předlouhé rodinné pivovarnické tradici. Na historické měděné varně vaří více než 10 druhů klasických belgických piv, které pak kvasí v nerezových tancích a dokváší nejen v nich, ale v případě některých speciálů i v dřevěných sudech po rozličných lihovinách.

Doslova třešničkou na dortu této velice milé exkurze byla degustace lahvových piv s jeho otcem Marcem. Vynikající ležák a trippel totiž doplnila degustace lahodného Grand krieku, který vznikl kombinací piva dozrávajícího 2 roky v dubových sudech a piva typu kriek, do kterého se macerují višně.

Domluvenou návštěvu dalšího pivovaru překazil předsváteční shon, ale více než důstojnou náhradou byla spontánní exkurze pivovarem Deca s velice sympatickým sládkem Nicolasem Christiaensem, který je již čtvrtou generací pivovarníků. Kromě rozsáhlé části ležáckého oddělení s dřevěnými sudy návštěvníky určitě zaujme krásná pivovarská prodejna doplněná prodejem drive-thru. O dvě stě metrů dále pak přímo pod krásným historickým větrným mlýnem stojí doporučená restaurace Mollenhof s širokou nabídkou belgických

1. Stella blond 5,2° 25 cl	2,50 €
Stella blond 5,2° 33 cl	3,20 €
2. Hommelbier blond 7,5° 33cl	4,00 €
3. Tremist Kazenmatten 6° Saison 33cl	4,50 €
4. St.- Bernardus Tripel Blond 7,5° 33cl	5,00 €
5. Adriaen Brouwer Oaked Bruin 10° 33cl	4,80 €
6. Augustijn Blond 7° 33cl	4,00 €
7. Three Rules Dubbel special edition Bruin 7,4° 33cl	5,00 €

Nápojový lístek restaurace Mollenhof.

piv. S výjimkou Stelly Artois byla všechna ostatní piva označena jako 6° až 10°, což v Belgii neznamenaá stupňovitost piva, ale obsah alkoholu. Sílu těchto piv však kompenzují nabízené objemy sklenic — z pochopitelných důvodů pouze 0,25 a 0,33 l.

Po nezbytné ochutnávce dvou piv stylu blond a saison vše směřovalo k vrcholu dne v podobě návštěvy restaurace trappistického klášterního pivovaru Westvleteren. Pivo „12“ z tohoto pivovaru je mnoha pivovarníky považováno za nejlepší na světě. Na to, abych to mohl potvrdit, mi zbývá ještě mnoho pivních cest a poznání, ale nutno uznat, že jejich „8“ i Blond jsou piva výborná. Rodinnou idylu pak pojistilo přenocování v malém kempu přiléhajícím k rodinné farmě s dostatkem živé i neživé zábavy pro potomky. Dlouhý den pak zakončila pochvalná recenze našeho Krále Šumavy od obdarovaného pana domácího u ohně slavicího filipojakubskou noc.



Nicolas Christiaens v pivovaru Deca.

Další den zahájil sedmikilometrový pochod do taktéž doporučeného pivovaru St. Bernardus několik stovek metrů od francouzských hranic. Z lokálního pivovaru spolupracujícího s mnichy z Westvleternu se po nuceném osamostatnění a zjevně obrovských investicích stal moderní pivovar zaměřený nejen na belgické pivní speciality, ale i cestovní ruch. Návštěvníci si mohou pivovar projít individuálně. Vybaven přehrávačem s několika jazykovými variantami výkladu návštěvník projde místností představující historii a pak to začne.

V prostoru staré varny se za vámi zavrou dveře, prostor potemní a během světelné show vám podmanivý hlas vypráví o tom, jak se vaří pivo. Následuje prohlídka nové varny, kde díky různým kohoutům a páčkám posouváte informace o výrobě piva popisované na panelu. Následuje dlouhý přechod nad obrovskou moderní stáčírnu lahví, kde se díky přehrávači dozvíte vše, co potřebujete.



Ochutnávka piv po exkurzi v pivovaru St. Bernardus.

Na konci vás pak čeká pivovarská prodejna, kde vám při vrácení přehrávače dají dvě dřevěné mince a vy tak můžete zakončit exkurzi v moderní restauraci a baru na střeše pivovaru s výhledem do kraje chmelnic. Dát si ještě před obědem jejich piva Abt 12, Prior 8 a Tripel se na slunečné terase jeví jako hodně ambiciózní plán, ale vzhledem k žízni po ranní vycházce a malým sklenicím bylo rozhodnuto.

Následná prohlídka pivovaru De Halve Maan v Bruggách, jednom z nejmalebnějších měst Belgie, nabídla zase jiné kulisy. Vzhledem k poloze v centru Brugg se člověk ocitne mezi davy mnohdy asijských turistů, ale dle doporučení tento pivovar stojí za to. A taky, že ano, a to nejen kvůli čtveřici výborných piv.

Stísněné prostory pivovaru, do kterého se kdysi vešla i sladovna, můžete v rámci prohlídky spatřit ze třetího nejvyššího dostupného bodu v Bruggách. Z tohoto vyhlídkového místa je pak těžké uvěřit tomu, že v dálce na okraji města je druhá část pivovaru se stáčírnu piva, která je s původním pivovarem spojená neuvěřitelným 3276 m dlouhým pivo-

vodem. Ten je zakopaný v nehlubším místě 37 m pod povrchem a byl postavený v roce 2016 za 4 miliony euro. Po sestupu z věže pak zaujmou chladicí štoky a také videomapping využívající povrch nyní již nepoužívaných kvasných kádí a ležáckých tanků. Při ochutnání piv v obrovské pivovarské pivnici s výhledem na varnu a plánování nalezení zbytku rodiny v relativně strážlivém stavu se na mém

telefonu od chmelařského kamaráda objevil tip na návštěvu nedaleké pivnice, jejíž strop je kompletně zakrytý originálním způsobem — možná tisíce kusy dámského spodního prádla. Nešlo odolat. Po zhlédnutí nápojového lístku s pivy 6° až 12° padla volba na dvě slabší z nich a pak zase nastal čas na trochu rodinné zábavy v podobě pobíhání ve vlnách studeného Severního moře schovaného za dunami písku.

Další den měla před pivem přednost rodina, při zhlédnutí větrných mlýnů, tulipánů, majáku či zvednutého zvedacího mostu se dal stihnout velice

dobry nizozemský ležák v plážovém baru a večerní degustace craftových holandských lahváčů v domě mé strakonické kamarádky Kamily Dejmkové, která se usadila nedaleko města Gouda.

Vzhledem k rozdělení cesty zpět byl plán na sobotu navštívit pivovary v oblasti Lutychu. Po krátké online rešerši padla volba na pivovary Wilderen a Kerkom poblíž města Sint-Truiden. Návštěva se omezila pouze na degustaci piv v pivovarských hospodách. Ta



Pivovar Wilderen.



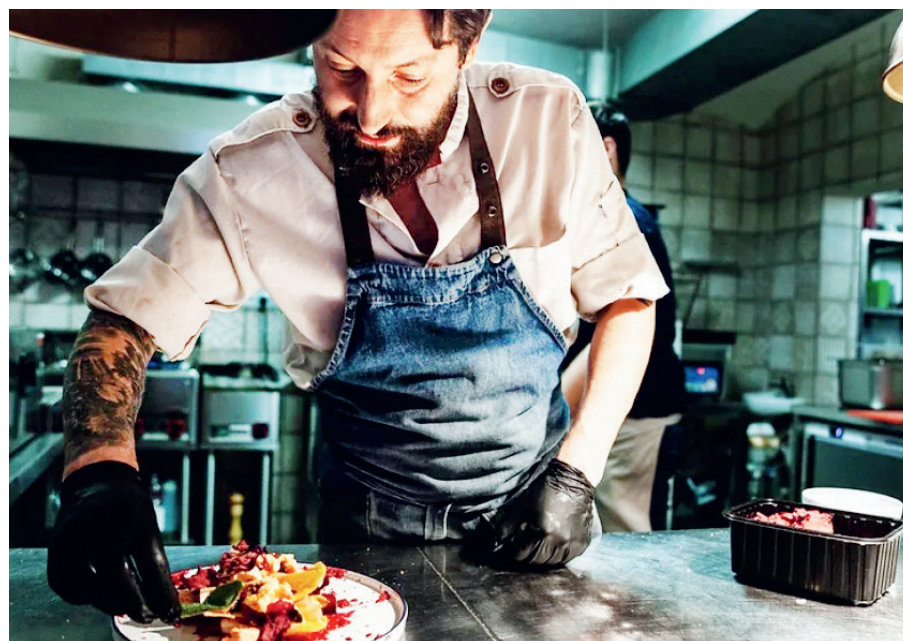
Restaurace Bieratelier v Bruggách.

ve Wilderenu byla uprostřed krásného areálu s noblesními cihlovými stavbami. A nejen díky tomu, ale i výbornému pivu tento pivovar stojí v budoucnu za delší návštěvou. To samé platí i o nedalekém pivovaru Kerkom, který je zase umístěn v rozsáhlém venkovském stavení.

Pozdní odpoledne pak patřilo oblasti nejvyšších kopců Belgie, které dominují rozsáhlé rašeliniště připomínající trochu Šumavu a trochu Wales. Přímou přes nejvyšší bod Belgie 694 m. n. m. pak vede silnice, na jejichž dvou kilometrech lze ochutnat piva ze dvou minipivovarů — Baraque Michel a Belgium peak beer. I bez historické tradice si lze na jejich pivech velice pochutnat.

Nedělní chladné ráno a následný přesun domů zpříjemnil nákup v belgickém supermarketu — pro milovníka pivních speciálů je to ráj. Najít na jednom místě piva ze 4 trappistických pivovarů a ze 6 belgických je jen jedním z mnoha překvapení. Dalším je, že tam takřka nenajdete pivo v plechovkách, půllitrových lahvích či bednách. Většina z více jak 100 druhů piva byla balena v papírových trayích po 4-6 třetinových či 0,25l lahvích. I po, ať už nakoupených či povyměňovaných, více než 60 druhích belgického piva ale stejně po příjezdu domů největší radost udělá lahvový Klostermann 11.

SŮL, ŘEPA A SKLEPÁK



Pavel Drdel je šéfkuchařem a spolumajitelem vyhlášené strakonické restaurace Sůl a řepa, která se může již čtvrtým rokem pochlubit oceněním pro nejlepší restaurace TopLife - Czech. V loňském roce dvěma zlatými lvy.



Pavel pracuje především s lokálními surovinami a každou surovinu se snaží zpracovat beze zbytku. Zeleninu nakládá, suší i fermentuje. Pořádá také kurzy fermentace zeleniny.

V minulém vydání našeho časopisu Řemeslo s pěnou jsme Vám představili Pavlův recept na pečenou cibuli, houby a cibulový vývar. Věříme, že jste si recept vyzkoušeli a že se těšíte na další z jeho pivních receptů.

Nyní nám Pavel připravil pečený vepřový bůček, při jehož přípravě použil naše nefiltrované pivo Sklepák.

PEČENÝ VEPŘOVÝ BŮČEK, BÍLÁ ŘEDKEV NAKYSELO

800 g vepřového boku bez kosti a kůže	0,4 l hovězího demi glace
1 menší cibulka	Čerstvé bylinky / saturejka, tymián /
Tuk na pečení	100 ml octa
Sůl	200 ml vody
Mletý pepř	Cukr
Mletý kmín	0,4 kg bílé ředkve
0,3 l nefiltrovaného piva sklepák	Máslo na zahuštění
5 pl lesního medu	

Nefiltrované pivo a med svaříme do konzistence sirupu a necháme vychladnout.

Vepřový bůček osolíme, opepříme, okmínujeme, potřeme částí pivního sirupu a obalíme v posekaných bylinkách. Zprudka opečeme na pánvi ze všech stran, aby se maso zatáhlo, a přemístíme do pekáče. Podlijeme trochou vody a přiklopíme. Vložíme do předehřáté trouby na 140 °C a pečeme zhruba 90 minut. Poté přidáme nahrubo pokrájenou cibuli a pečeme dalších 60 minut. Bůček vyjmeme a šťávu necháme vydusit na tuk, aby nám cibulka dostatečně ztmavla. Podlijeme trochou vody a omáčku přelijeme do rendlíku. Přilijeme zbytek pivního sirupu a omáčku demi glace. Zredukujeme, propasírujeme přes sítko a do omáčky zašleháme ztuhlé máslo. Omáčku nejen zahustí, ale i zjemní.

Bílou ředkev oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Z vody, octa, soli a cukru si připravíme sladkokyselý nálev a plátky ředkve v něm necháme marinovat.

Upečený bok nakrájíme, přelijeme omáčkou a na maso poskládáme plátky ředkve. Jejich nakyslá chuť se skvěle doplní nejen silnou omáčkou, ale i tučností masa.



S PIVOVAREM NA KAPOTĚ

Jede v tom celá rodina. Táta Petr i jeho synové Dominik a Matyáš. Novotní ze Zdikova patří mezi nejzapálenější moto rodiny z jižních Čech. A co víc... třiatřicetiletý Dominik je jedním z nejnadanějších mladých automobilových závodníků u nás, jezdí rallye, a odborníci ho chválí pro jeho nadání, které je podpořené skvělými výsledky.

„Takový talent se jen tak nevidí,“ mluví se o nich v odborných kruzích. Vítězí i jeho o 10 let mladší bratr. Problém je v tom, že jeho otci, což je úspěšný majitel autoservisu, dochází peníze. A vypadá to, že díky tomu úspěšná kariéra talentovaného Dominika skončí. „Prodal jsem dokonce i svoje auto a už bohužel nemám kde brát,“ krčí rameny otec.

Dominik Novotný absolvoval minulou sezonu ve třídě RC4 I. „Jsou to nejsilnější auta s náhonem na přední kola,“ doplňuje. Tam dominoval.

Letos přešel do vyšší kategorie, kam patří auta poháněná na všechny čtyři kola. Absolvoval první dva závody – Rally Šumava a Rally Český Krumlov. Na konci června se chystá do Hustopečí, kde by měl absolvovat další závod republikového seriálu rallye, ale má to háček. Peníze došly a on by potřeboval další sponzory.

Pronájem čtyřkolky je dvakrát dražší než auta s pohonem na dvě kola, a to není ani trochu jednoduché. „Hledáme partnera, který by do toho šel. Pokud finance seženeme, pojedeme dál, pokud ne, budeme muset skončit,“ popisuje Petr Novotný a doplňuje: „Pro potenciální partnery nabízíme reklamní plochu na autě, případně další možnosti. Budeme rádi za jakoukoliv podporu.“

Na autě má logo strakonického pivovaru, protože je s ním rodina Novotných spjatá celý život. Děda Zdeněk je známý šumavský hospodský a ve Zdikově dlouhé roky provozoval hospodu „U Novotných“.

Dominika ale hospoda netáhne, od narození bylo jasné, čemu se bude věnovat. Od třech let jezdil na motorce. V autodílně svého táty trávil každou volnou chvíli.

Nejprve jezdil na motokárách, výrazných úspěchů dosáhl v sousedním Německu, kde se stal dvakrát za sebou šampionem v motokárách. Porazil vždy zhruba třicetku soupeřů. Další úspěchy přišly v dalších letech v autoslalomu a nakonec i při rallye.

Aktuálně jezdí Dominik mezi absolutní špičkou. Soupeří s Václavem Pechem, Janem Kopecským a dalšími esy tohoto sportu. Bude to tak i po zbytku roku?



PIVOVARSKÁ POUŤ



Letní teploty jsou tady a s tím přicházejí i akce, na kterých se společně můžete potkat i s našim pivem. Jednou z nich, která je celá v režii pivovaru, je již tradičně na konci června, a to přesně 21. 6. Pivovarská pouť.

Tento rok jsme pro vás připravili opět dvě hudební scény. Hlavní je na parkovišti před pivovarem a ta druhá v Panské zahradě. Na hlavní scéně začínáme v 14:30 a postupně zde vystoupí kapely CURLIES, TOTÁLNÍ NASAZENÍ, PARKÁN, COCOTTE MINUTE a na závěr, tak abychom, jak se říká, kráčeli zlehka a s písničkou na rtu, kapela MORČATA NA ÚTĚKU.

Na druhé scéně, nazveme ji s nadsázkou „klidnější“, v Panské zahradě vystoupí na začátku dechová kapela NEKTARKA a následovat bude už pro širší publikum kapela SCÉNA. Zde je začátek v 14:00.

Pivo poteče proudem do vratných kelímků a i k zakousnutí toho bude dost. Věříme, že si to s námi a kapelami přijdete užít a na sobotu 21. 6. už tímto máte plán.

Za organizační výbor pivovaru se na vás těšíme a děláme vše proto, aby to stálo za to.

Řemeslo s pěnou

HOSPODA HABEŠ STRAKONICE

PIVNÍ OLYMPIÁDA

23. 8. 2025

PIVNÍOLYMPIADA

NECKYÁDA

S pivovarskou poutí je těsně spjata již řadu let a za ten dlouhý čas se přehlídka netradičních plavidel na řece Otavě stala příjemnou doprovodnou akcí.

Smyslem Neckyády je rozdávat radost, pohodu a dobrou náladu všem, kteří rádi navštěvují pivovarské akce, a všem, kteří se chtějí pobavit a strávit příjemné chvíle před začátkem hlavního programu na pódiích.

OTAVA - KATOVICE - STRAKONICE

NECKYÁDA

21. ČERVNA 2025

9:00 - SRAZ KEMP KATOVICE 11:00 - START OTAVSKÝ RÁJ 12:00 - CÍL STRAKONICE NA OSTROVĚ POD LÁVKOU	13:00 - SPANILÁ JÍZDA PODSKALÍM KOLEM ZAVADILKY 15:30 - VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ PARKOVIŠTĚ PŘED PIVOVAREM
---	--

Přátelé: Kanoistický klub Otava Strakonice, z.s., Ladislav Kuzma Václavík, Iveta Stěchová, Tomáš Böhm, Ctibor Hanzlovský t. 607 159 064 a mládežnický tým Otavy Neckyáda Otava
 Sponzoři a podpora: Pivovar Strakonice 1649, a.s., město Strakonice, město Katovice, Kemp Otavský Ráj Katovice a Ostrov Podskalí

Co lze tedy letos očekávat? Pestrobarevné hemžení nevšedních bájných, pohádkových, filmových nebo komiksových postav, hýřících humorem, veselím a často obdařených různými kejklemi a recesí, které můžete spatřit na těžko představitelných plavidlech, jak brázdí vody řeky Otavy od Katovic až ke strakonickému Pivovaru s vyložením u Špejcharu.

Spanilá jízda strakonickým Podskalím je pak jakási třešnička na dortu celé akce. Je to především podívaná pro všechny diváky, kterou si můžete spolu s posádkami plavidel užít od 13 do 14 hodin na trase vedoucí klidným úsekem Otavy od Ostrova podél Zavadilky a kolem pivovaru až těsně před lávkou u hradu, kde u Špejcharu plavidla vyloží na břeh, a to mezi 14. a 15. hodinou.

S oblibou píšou, že Neckyáda je tak trochu kumšt a divadlo, je to tak trochu tvorba a tak trochu sportovní výkon všech účastníků, kteří to všechno dělají pro skvělou atmosféru sobotního dne. Jejich největší odměnou, za spoustu času, za všechno to úsilí, námahu a prostředky vynaložené na přípravu plavidel a výrobu kostýmů je spokojený úsměv na tvářích přihlížejících diváků a rozzářené oči dětí.

Představte si, že po roce jsem opět kontaktoval Vodníka Pivníka Vlastu a vyzvídal jsem: „Vodníku, co je u tebe nového,“ a on hned a bez váhání pohotově odpovídal: „Loni to byl nový vor a letos mám překvapení, budu mít s sebou i Vodnici“. Tak uvidíme, v sobotu se můžeme přesvědčit na vlastní oči, zda žába ještě pořád umí čepovat pivo a jak to té nové Vodnici sluší a jestli stále Vodníkovi kape ze šosu voda, nebo pivo...

Program má již svou ustálenou podobu. Startujeme v kempu Otavský Ráj v Katovicích v 11:00 hodin, pomyslnou cílovou rovinou je lávka na Ostrově na Podskalí, kde se účastníci lehce občerství, a pak následuje spanilá jízda Podskalím kolem pivovaru k lávce u Špejcharu a vítězná plavidla vyhlásíme na pódiu Pivovarské pouti pod pivovarem v 15:30 hodin.

Na vaši účast se těší všichni účastníci, pořadatelé a sponzoři. Těší se zvláště Vodník Pivník Vlasta, Láďa Kuzma Václavík, Borek, Iveta a Tomáš.

Děk za to, že Neckyáda může být patří Pivovaru Strakonice 1649, a.s., Technickým službám Strakonice, s.r.o., Městu Strakonice, Městysu Katovice, Kempu Otavský Ráj Katovice, Pavelovi a Michalovi Vlčekovi Restaurace Ostrov Podskalí.

Ctibor Hanzlovský

Stavitelé a posádky se mohou registrovat na tel. 607 159 064 nebo na emailu: neckyada.st@seznam.cz.

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

I letos si mohou návštěvníci Pivovarské poutě zpříjemnit den bezplatnou exkurzí v pivovaru. Ty budou probíhat od 9:30 do 15:00 v půlhodinových intervalech. Navštívit můžete tradičně varnu, spilku a ležácký sklep. V letošním roce návštěvníkům rádi ukážeme i naši novou stáčírnu plechovek. Samozřejmostí je pak ochutnávka piv přímo z ležáckých tanků.

Vstupenky na konkrétní čas si můžete vyzvednout od 11. června na naší Pivovarské prodejně, případně v den konání na vrátnici pivovaru. I když se opět pokusíme provést všechny zájemce, prosím berte na vědomí, že kapacita je omezená, a zajistěte si své vstupenky včas. Těšíme se na viděnou.



PIVOVARSKÁ POUŤ

21 | 06 | 25

VSTUP ZDARMA

I. STAGE – PARKOVIŠTĚ U PIVOVARU

14:30 **CURLIES**

16:30 **TOTÁLNÍ NAsAZENÍ**

18:30 **PARKÁN**

20:30 **COCOTTE MINUTE**

22:30 **MORČATA NA ÚTĚKU**

II. STAGE – PANSKÁ ZAHRA DA

14:00 **NEKTARKA**

17:30 **SCÉNA**

DOPROVODNÝ PROGRAM

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

9:30 – 15:00

EXKURZE DO PIVOVARU ZDARMA

NECKYÁDA 12:00 – 14:00

KATOVICE – STRAKONICE

15:30 VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ

I. STAGE

**MORČATA
NA ÚTĚKU**



SKODA
AUTO ŠEVČÍK



Remeslo s pěnou