

**NOVÉ PIVOVARY** V Královéhradeckém kraji vaří pivo několik minipivovarů. Nejnovější je v Rychnově nad Kněžnou. Některé pivovary jsou unikátní a těší se oblibě návštěvníků. Třeba v Dobrušce je k vidění historická varna z roku 1936 a nejmenší sladovna v republice.

# I hospody vaří vlastní pivo

## Minipivovary v kraji

Domácí výroba piva v Královéhradeckém kraji

### Bělč nad Orlicí

**Pivovar a hostinec U Hušků** pivovar vyrábí kvasnicový světlý ležák Car, příležitostně i tmavé a medové pivo, pivovar byl založen 1994



Piva z celého světa v Hradci

### Dětenice

**Zámecký pivovar v Dětenicích** pivovar vyrábí piva podle receptury z 18. století, pivovar byl založen v roce 2003

### Dobruška

**Pivovar v Dobrušce** pivovar vyrábí 12° světlý kvasnicový ležák Rampušák, pivovar byl založen v roce 1870 a byl uzavřen roku 1995, znovu byl otevřen v roce 2005 a po požáru je znovu obnovován od roku 2007



Minipivovar Rambousek

### Hradec Králové

**Pivovar Rambousek** královéhradecký pivovar vyrábí 11,5° světlé pivo Classic, 12° pivo Flieger, 13° kaštanomédový speciál a 16° černé pivo Eliščin Královské, 12° Hradecké bílé (vaří se příležitostně), pivovar byl založen v roce 2002

### Domácí recesní pivovar

**U Anténáka** pivovar vyrábí pivo pod označením Stoják, Jantar, Jonáš, Alvarez a Bard, pivovar byl založen roku 1995

### Miletín

**Pivovar U Bojiště 1866** miletínský pivovar vyrábí pivo 10° Chmelka, 12° prémiové světlé pivo Pytlák a tmavé prémiové pivo Battalion Salve, pivovar byl založen v roce 1996

**Rychnov nad Kněžnou - Kněžna**, Kaštan a Zilvar, to jsou nová piva, která od včerejška ochutnají lidé v Rychnově nad Kněžnou. V deset hodin dopoledne je představili ve zdejší hotelu Havel. Příležitostně se bude vařit i Rychnovský Habrovák. „Jsou to klasická kvasnicová nefiltrovaná piva vařená starou českou technologií,“ řekl Tomáš Konvalina, jednatel společnosti Podorlická sodovkárna, která pivovar provozuje.

## Unikátnost piv je v původní receptuře

Tajemství piv spočívá v původních recepturách sládka Jana Mikše z 20. a 40. let minulého století. Ten pivovar koupil v roce 1918 od šlechtického rodu Kolowratů, přišel o něj však v roce 1948 s nástupem komunistů k moci. Pivo se tady ale vařilo až do roku 1962.

Na současné úpravě receptur se podílel Vladimír Černohorský, dlouholetý ředitel Pokusného a vývojového institutu pivovarského v Praze-Braníku a současný sládek v minipivovarech U Bezoušků v Praze-Průhonici a v rakouském Kefermarktu.

„Inženýr Černohorský je jakýmsi patronem Podorlického minipivovaru. Kromě úpravy receptur dohlížel na zaškolení našeho sládka a je garantem kvality rychnovského piva,“ dodal Konvalina.

Výčepní desítka Rychnovský Zilvar navazuje na původní pivo vyráběné od roku 1928, jedenáctka Kaštan je jedinečná svou polotmavou jantarovou barvou, sladkohořkou chutí a karamelovou vůní, dvanáctka Kněžna se vaří podle receptury z 30. let.

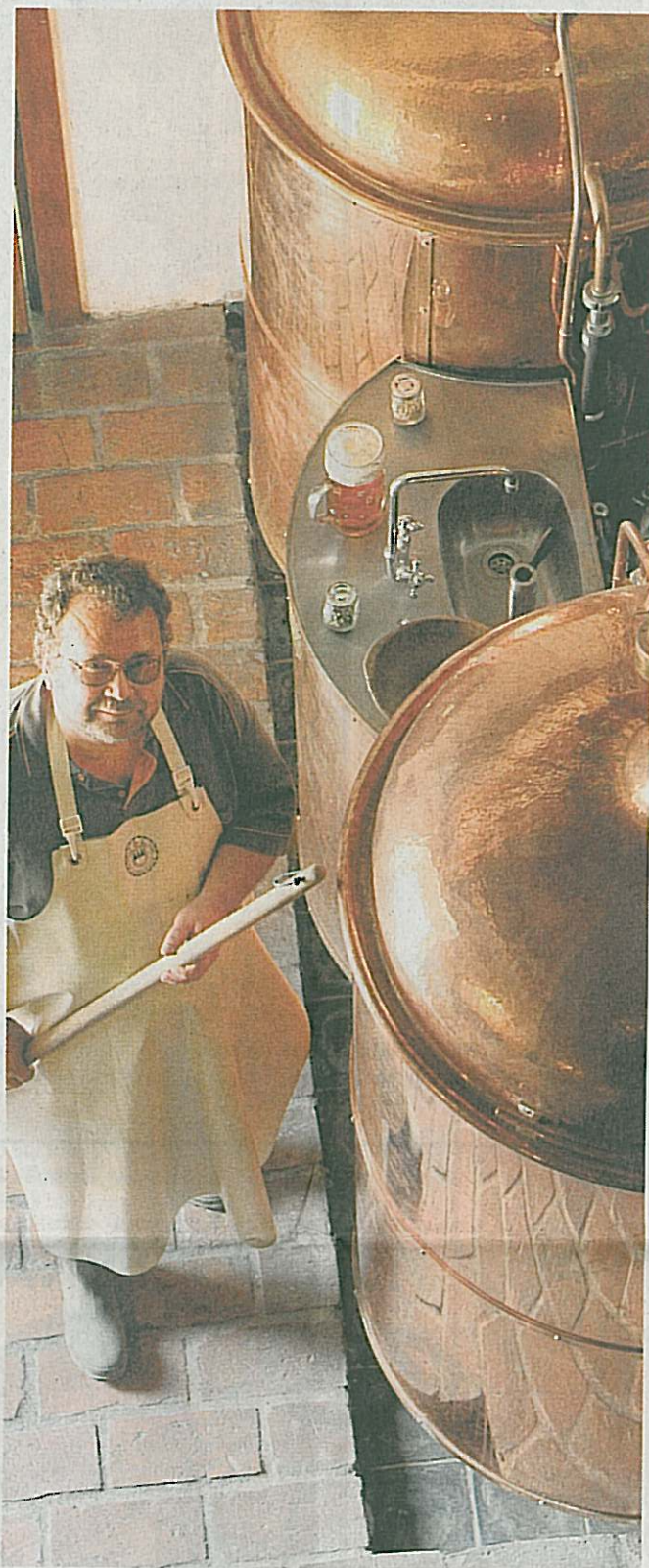
## Piva jsou bez náhražek a konzervantů

Všechna piva jsou připravovaná bez náhražek a konzervačních látek. Chmel odebírá rychnovský pivovar z žatecké oblasti a voda se čerpá z vrtu u nedalekého Synkova.

Piva z Rychnova bude nyní možné ochutnat jen v hotelu Havel, teprve postupně se začne prodávat i v pivovaru. Rychnovští zdejší nápoje ochutnají po 47 letech.

„Celá léta se vzpomínalo na rychnovské pivo. Je krásné, že myšlenka na obnovení uzrála a našlo se řešení a hlavně finanční prostředky,“ říká místostarosta města Miroslav Richter.

Právě město vstoupilo do společnosti Městský Podorlický pivovar čtvrtinovým podílem. Zbylý patří vlastníkově Podorlické sodovkárny Janu Mikšovi, vnukovi původního majitele a sládka. Ten zchátralý areál před patnácti lety restituoval a kromě provozu Podorlické sodov-



**VAŘÍ PIVO.** Tajemství výroby piv spočívá v původních recepturách sládků. ILLUSTR. FOTO: MAFA - ALEXANDR SATINSKY

kárny pořádá v památkově chráněném objektu různé kulturní akce.

„Několik let se tady pořádají akce a slavnosti, například Poláčkovské léto a festival Loučení s létem, které slouží nejen pivovaru. Znovu, obnovení vaření piva v Rychnově nad Kněžnou proto bereme jako společnou věc,“ vysvětlil Richter, proč se město rozhodlo zapojit do pivovarské společnosti.

Navrátit části budov k původnímu účelu se podařilo i v souvislosti s rekonstrukcemi. Pro hosty se chystá také pivní šenk.

„Pivo zde bude čepováno přímo z jednotlivých tanků, které budou moci hosté bezprostředně sledovat a každý z nich bude informován o datu várky piva a následně době ležení. Ke konzumaci piva bude samozřejmě patřit i konzumace speciál-

ních jídel připravených pro tuto příležitost. Pivní šenk bude otevřen v letních měsících již někdy od května až června,“ dodal Konvalina.

Minipivovar, sousedící s pěstelskou palírnou a lihovarem, by se tak měl stát jednou z turistických atrakcí města.

## V Rychnově se má vařit tisíce hektolitrů piva

Rychnovský pivovar, ve kterém se má uvařit tisíc hektolitrů piva ročně, je 79 minipivovarem v Čechách. Není ale jediný, kde se po letech obnovila výroba zlatavého moku.

Od loňského podzimu začal vařit dvanáctistupňového kvasnicového Rampušáka podle původní receptury také Staročeský pivovár v Dobrušce. Oba pivovary se chtějí ucházet o značku „Orlické hory originální produkt“, která má zaručit jejich tradici a jedinečnost.

Dobrušský pivovar prošel těžkým obdobím, když byla v roce 2006 po dvou požárech zničena veškerá technologie včetně zásob sladů a ječmene. Po úvahách jej však stejnojmenná společnost začala od roku 2007 opravovat.

## V Dobrušce vaří Rampušáka

„Rampušáka se již prodalo přes 100 hektolitrů, přestože pivovar teprve začínáme obnovovat. Ve standardním provozu je sladovna, v současné době probíhají práce na kompletování dalších technologických celků pivovaru, například ležáckého sklepa, filtrace, mytí, stáčení do sudů a strojního stáčení do PET lahví,“ řekl jednatel společnosti Milan Vedra.

Světlý ležák už ochutnali i v Praze, Brně nebo Třeboni. Prodává se v pivovarské prodejně a u několika odběratelů.

Podle Vedry se po dokončení oprav jeho prodej ještě zvýší. Brzy se mají začít připravovat i menší speciální várky piv určených pro různé akce či na objednávky.

## Nejmenší je dobrušská sladovna

V dobrušském pivovaru si návštěvníci mohou chvílemi připadat jako ve skanzenu. Kromě posezení a ochutnávky piva si totiž mohou prohlédnout i varnu z roku 1936, kde se Rampušák vyrábí, a pivovarský klenot - sladovnu. Ta je nejmenší v České republice a převažuje v ní ruční práce. To se už prý vidí jen zřídka.

Zdejší slad proto pro jeho kvalitu odebírá několik pivovarů a dokonce i ten v Rychnově nad Kněžnou. Starými časy dýchají i Dobrušce i pivovarské sklepy.

PAVEL BEDNÁŘ

## Minipivovary v kraji

Domácí výroba piva v Královéhradeckém kraji

### Rychnov nad Kněžnou

**Pivovar v Rychnově nad Kněžnou** rychnovský pivovar vyrábí pivo 10° Rychnovský Zilvar, 11° polotmavý Rychnovský Kaštan, 12° světlý kvasnicový ležák Rychnovská Kněžna, Rychnovský Habrovák (bude se vařit příležitostně), pivovar byl založen v roce 1918, byl obnoven 2008



V sodovkárně vaří pivo

### Vrchlabí

#### Pivovarská bašta

vrchlabský pivovar vyrábí pivo Krkonošský medvěd - světlé výčepní, světlý a tmavý ležák, pivo s příchutí medu či třešňi, pivovar byl založen v roce 1995

## KRAJ HRADECKÝ DNES

**Regionální redakce**  
ul. Karla IV. 468/18  
500 02 Hradec Králové 2  
tel.: 498 515 111, fax: 498 515 222  
e-mail: redhkm@mafra.cz  
vedoucí: Vladimír Bílek

**Rokytnice v Orlických horách**  
tel./fax: 225 066 231  
mobil: 602 618 995

### Jičín

tel./fax: 493 532 975  
mobil: 602 618 998

**Regionální distribuce**  
tel.: 498 515 410, fax: 498 515 444  
e-mail: distribucehk@mafra.cz  
vedoucí: Kateřina Řeháková

**Regionální inzerce**  
tel.: 498 515 313, fax: 498 515 666  
e-mail: inzercehk@mafra.cz  
vedoucí: Jiří Tesař

PŘEDPLATNÉ 225 555 522

**Datour LYŽOVÁNÍ V RAKOUSKU**

**GASTEINERTAL se SLEVOU!**

7.-12.3. a 10.-15.3. 2009

**4.090 Kč**

3 noci, polopenze, bus

466 413 651, 495 536 599  
WWW.RAKOUSKO-DOVOLENA.CZ

INZERCE

WALT DISNEY PICTURES  
**BOLT**  
PES PRO KAŽDÝ PŘÍPAD

**3D DIGITAL**

**s 3D brýlemi**

**pouze v kinech**

**CINEMA CITY**

CINEMA CITY PARDUBICE  
AFI Palace Pardubice, Masarykovo nám. 2799