

# Pivovar Ferdinand, Benešov u Prahy

Stejně jako v každém městě ve středověku i v Benešově vařili pivo měštané. K úpadku pivovarnictví došlo v období třicetileté války. K renesanci a oživení přispělo až zprovoznění železnice ve druhé polovině 19. století. Roku 1872 měštané založili sladovnu, již v dalším roce ji však zmenšili a část využili pro pivovar. Následoval prodej majiteli



panství Františku Ferdinandovi d'Este. Tomu se podařilo roku 1897 pivovar přestavět do současné podoby. V roce 1938 se na Konopišti a v Benešově konal první Celostátní sjezd českých sládků. Po druhé světové válce došlo k poklesu výroby, ke znárodnění a začlenění do národního podniku se sídlem ve Velkých Popovicích. Od devadesátých let minulého století se datují samostatný rozvoj a rozšíření

sortimentu vyráběných piv i fungování humnové sladovny. Zajímavostí je vyhlášení **Dne černého piva** na 28. června čili v den spáchání atentátu v Sarajevu roku 1914.

V pivovaru se vaří světlý výčepní **Ferdinand** 10%, světlý i tmavý ležák **Ferdinand** 11%, světlý ležák **Ferdinand Premium** 12%, polotmavý speciál **Sedm kulí** 13%, světlý speciál **Ferdinand d'Este** 15%, speciální světlý ležák s vyšší hořkostí **Ferdinand Max** 11% a nealkoholické pivo Ferdinand.

**Kde ochutnáte pivo Ferdinand:** Pivo čepuje řada restaurací ve Středočeském a Královéhradeckém kraji, v Praze i v Brně. V Praze navíc máte šanci si objednat **Ferdu domů**, rozvoz piva po městě je zdarma.

**Prohlídky:** Lze je uskutečnit v pracovních dnech po předchozím objednání.

**Zajímavosti v okolí:** S následníkem trůnu je pevně spjata především jeho sídlo – zámek Konopiště –, který rozhodně za prohlídku stojí.



*Pivovar Ferdinand  
Táborská 306, 256 01 Benešov  
Tel.: 317 722 511  
317 749 230 (exkurze)  
E-mail: [ferdinand@pivovarferdinand.cz](mailto:ferdinand@pivovarferdinand.cz)  
[www.pivovarferdinand.cz](http://www.pivovarferdinand.cz)*



# Královský pivovar Krušovice



První písemný doklad o pivovaru v křivoklátských lesích pochází z roku 1581, ale jistě existoval již dříve. Největší slávu a proslulost mu přinesl císař Rudolf II., který pivovar koupil. V letech 1994 až 1999 došlo k velké modernizaci provozu a pivovar patří mezi naše největší výrobce piva. Najdete jej v areálu zámku, prakticky v centru obce. Stal se součástí pivovarského gigantu Heineken.

Vyrábí pro český trh šest druhů piv: světlé i tmavé výčepní **Krušovice** 10°, světlý ležák 12°, světlý ležák **Mušketýr** 11°, polotmavý speciál **Malvaz** 13° a **Krušovice** Pšeničné 11°.

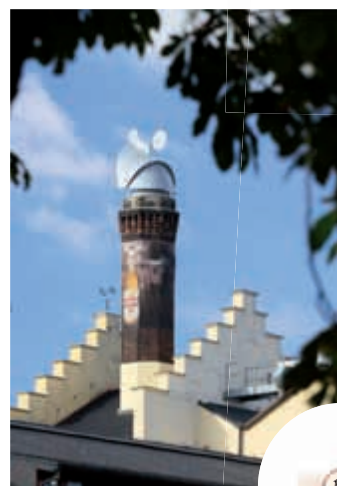
**Kde ochutnáte pivo Krušovice:** Protože Krušovice patří mezi velké výrobce, kromě pivovarské prodejny můžete pivo koupit běžně v obchodní síti i v řadě pivnic a restaurací v celé republice.

**Prohlídka:** Prohlídku lze absolvovat po předchozím objed-

nání a zahrnuje kromě výkladu i degustaci a suvenýr. Zároveň se můžete zúčastnit **Kurzu pivních znalců** zaměřeného na technologii výroby a čepování piva (koná se jednou měsíčně v sobotu dopoledne) nebo **Kurzu pivního sommeliérství**, který se odehrává jednou měsíčně v sobotu dopoledne.

**Zajímavosti v okolí:** Navštívit můžete blízké železniční Muzeum Českých drah v bývalém depu železniční stanice Lužná u Rakovníka.

Královský pivovar Krušovice – Heineken  
U Pivovaru 1, 270 53 Krušovice  
Tel.: 313 569 111  
737 224 087 (exkurze)  
e-mail: [exkurze@krusovice.cz](mailto:exkurze@krusovice.cz)  
[www.krusovice.cz](http://www.krusovice.cz)





# Pivovar Lobkowicz, Vysoký Chlumeč

První zmínky o vaření piva ve Vysokém Chlumu pocházejí z 15. století. S přestávkami bylo panství ve vlastnictví roudnické větve Lobkowiczů, kterým byl pivovar po změně režimu opět vrácen. Provedli rekonstrukci a vlastnili jej do roku 2006. Od té doby je součástí společnosti Pivovary Lobkowicz.

Převážná část produkce jde na export do Německa, pro náš trh společnost dodává světlý

ležák **Vévoda** 11% – filtrovaný i kvasnicový –, polotmavý speciál **Démon** 13% a světlé výčepní **Prima Max X** 10,7%. Pivo **Lobkowicz Premium** 12% vaří pivovar Protivín.

**Kde ochutnáte chlumecké pivo:** ve vybraných obchodech, pivnicích a restauracích celé republiky.

**Zajímavosti v okolí:** Ve Vysokém Chlumu najdete také skanzen vesnických staveb.



Pivovar Lobkowicz  
262 52 Vysoký Chlumeč 29  
Tel.: 318 401 311

e-mail: [info@pivovar-vysokychlumeč.cz](mailto:info@pivovar-vysokychlumeč.cz)  
[www.pivovar-vysokychlumeč.cz](http://www.pivovar-vysokychlumeč.cz)

## Pivní etalon Metr piv Dobříč

První mezinárodní pivní etalon od roku 2001 najdete v obci Dobříč za Prahou, na jedné z cyklotras na Karlštejn. V mramorovém bloku najdete výbrus otisků deseti pivních půllitrů a otisk jednoho panáčka. Etalon je doplněn záhonem PIVOněk. Informační deska má text v češtině, angličtině, francouzštině, italštině a němčině. Autorem je hrnčíř Michal Jůza.



## Cesta pivních znalců

Cesta pivních znalců je aktivitou českých Pivovarů Lobkowicz a klade si za cíl přitáhnout pozornost pivařů také ke speciálům, které vyrábějí pivovary této skupiny. Do ní patří kromě výše uvedených pivovarů Vysoký Chlumeč a Klášter ještě Platan Protivín, Černá Hora, jihlavský Ježek, Uherský Brod a Rychtář z Hlinska. Ve vybrané síti restaurací a pivnic jsou pravidelně ve čtrnáctidenních intervalech čepovány pivní speciály. Na webových stránkách najdete seznam zařazených hospod a pivnic, celkový přehled vyráběných piv i značky, které se aktuálně čepují nebo připravují.

[www.cestapivnichznalcu.cz](http://www.cestapivnichznalcu.cz)

# Černokostelecký zájezdní pivovar a muzeum

V 15. století měl tehdejší Černý Kostelec, povýšen na město, již právo várečné. Ve století následujícím již fungovaly pivovar i sladovna, a dokonce v okolí vyrostly chmelnice. Koncem 17. století i v první polovině století devatenáctého se podařilo pivovar po požárech obnovit. Koncem 19. století dosáhl hospodářského vrcholu. Po druhé světové válce byl znárodněn, na přelomu šedesátých a sedmdesátých krátce požíval samostatnosti. V té době se pivo vozilo do Vysokých Popovic na filtraci a stáčení. Pro poruchovost varny byla várka

v roce 1987 poslední. Od přelomu tisíciletí je pivovar ve vlastnictví soukromé společnosti, která celý areál obnovuje, podařilo se jí otevřít pivovarnické muzeum, krámk i zájezdní hostinec (denně od 11 hodin) s pivními specialitami a čepováním piv z malých pivovarů. V pivovaru se nachází i minipivovar Šnajdr, který by měl od roku 2014 oficiálně zahájit provozu a vařit vlastní pivo.

V pivovarském muzeu můžete vidět například měděnou dvojitou varní garnituru, chladičí štoky, funkční parní stroj a řadu dalších zajímavých předmětů, strojů i dokumentů. Provozovatelům pivovaru se podařilo velmi dobře zmapovat pivovarskou a sladovnickou výrobu v celé republice. Vidět můžete



i „Mazlíka“, největší zemský ležácký sud o objemu 121 hektolitrů, dovezený z Hodonína, kde jej donedávna využívali vinaři. Do pivovaru se často sjíždějí na řadu akcí památkáři, architekti i pivní technologové.

**Prohlídky:** možno každou sobotu odpoledne, po případné předchozí dohodě i v jiném termínu.

**Zajímavosti v okolí:** V Kostelci najdete také Muzeum hrncířství nebo zámek se zajímavou goticko-renesanční kaplí.

*Dej Bůh štěstí s.r.o.*

Českbrodská 17, 281 63 Kostelec nad Černými lesy

Tel.: 774 533 672

e-mail: [spravce@pivovarkostelec.cz](mailto:spravce@pivovarkostelec.cz)

[www.pivovarkostelec.cz](http://www.pivovarkostelec.cz)





# Zámecký minipivovar U paní Magdalény, Všeradice



Zámecký pivovar a hostinec U paní  
Magdalény

267 26 Všeradice 1

Tel.: 723 570 992

E-mail: [pivovar@zamecky-dvur.cz](mailto:pivovar@zamecky-dvur.cz)

[www.zamecky-dvur.cz](http://www.zamecky-dvur.cz)



Všeradice se pyšní slavnou rodačkou Magdalénou Dobromilou Rettigovou, královnou české kuchyně, a tak není divu, že si její jméno dal do názvu i minipivovar. Najdete jej v obnovovaném areálu zámeckého dvora, pivovarská restaurace (otevřeno denně od 10.00 hod.) sídlí v bývalých stájích. V její nabídce je také ubytování. Pivo se nejprve vařilo v pivovaru pana Matušky v Broumech, ovšem od roku 2013 je minipivovar sám v provozu. Vaří světlý a polotmavý ležák **Všerad 11%**, světlý speciál **Všerad 13%**, jantarový **IPA Všerad 14%**, jantarový irish **Stout Dry 13%**. Zajímavostí je **pivobus Všerad**, malý historický nákladní vůz Citroën, vyráběný v letech 1947 až 1981, který funguje jako pojízdná prodejna. Můžete se s ním setkat na pivních akcích nebo si jej objednat.

**Zajímavosti v okolí:** Při návštěvě pivovaru nevynechteje zajímavé Muzeum M. D. Rettigové.



## Pivovar Hostomice pod Brdy

V roce 2014 by se měly rozjet výroba a prodej piva **Fabián** z rekonstruovaného pivovaru, který chce navázat na dlouhou tradici vaření piva v Hostomicích, jež byla přerušena v době druhé světové války. Informace: [www.pivovarhostomice.cz](http://www.pivovarhostomice.cz)