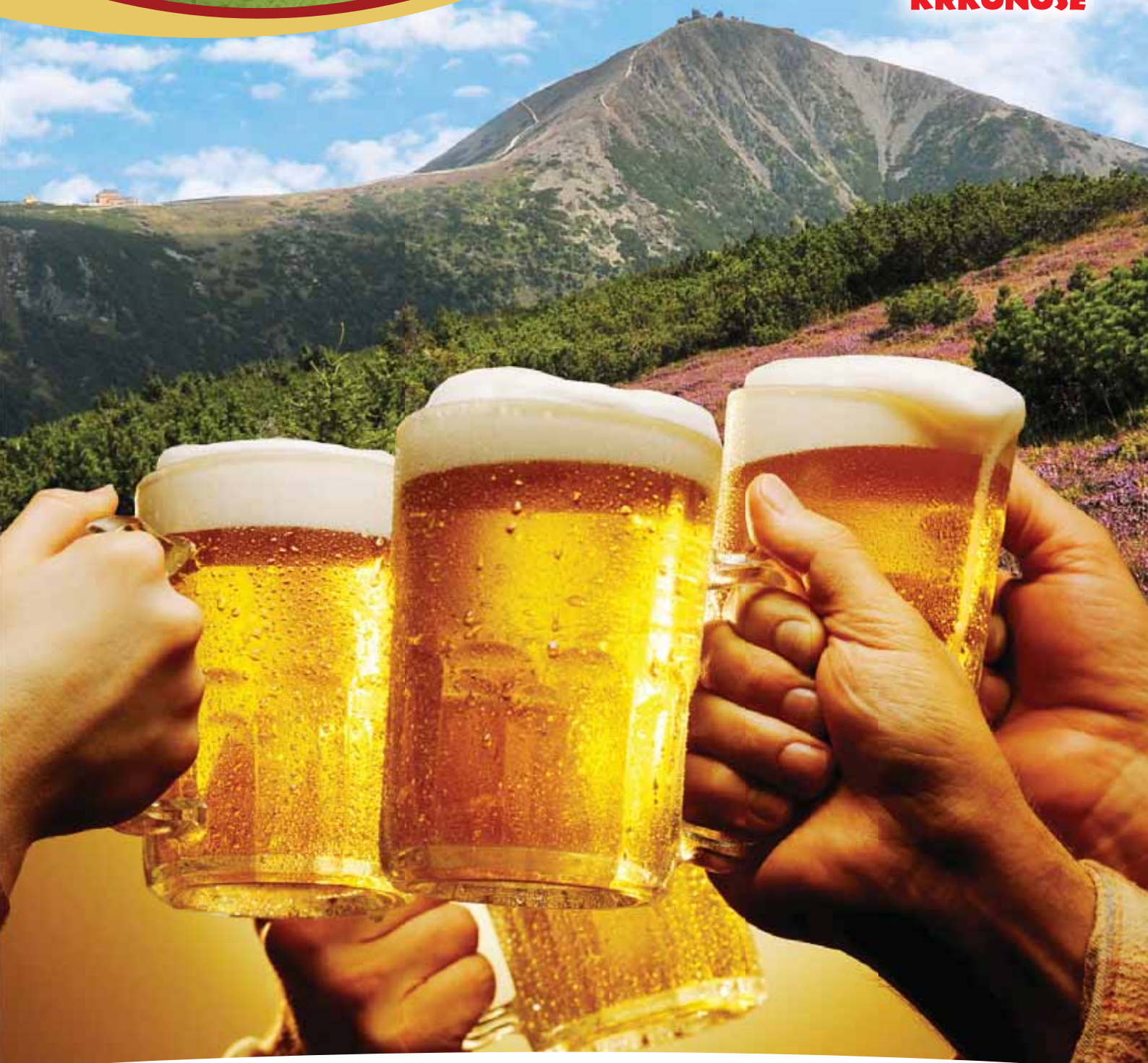
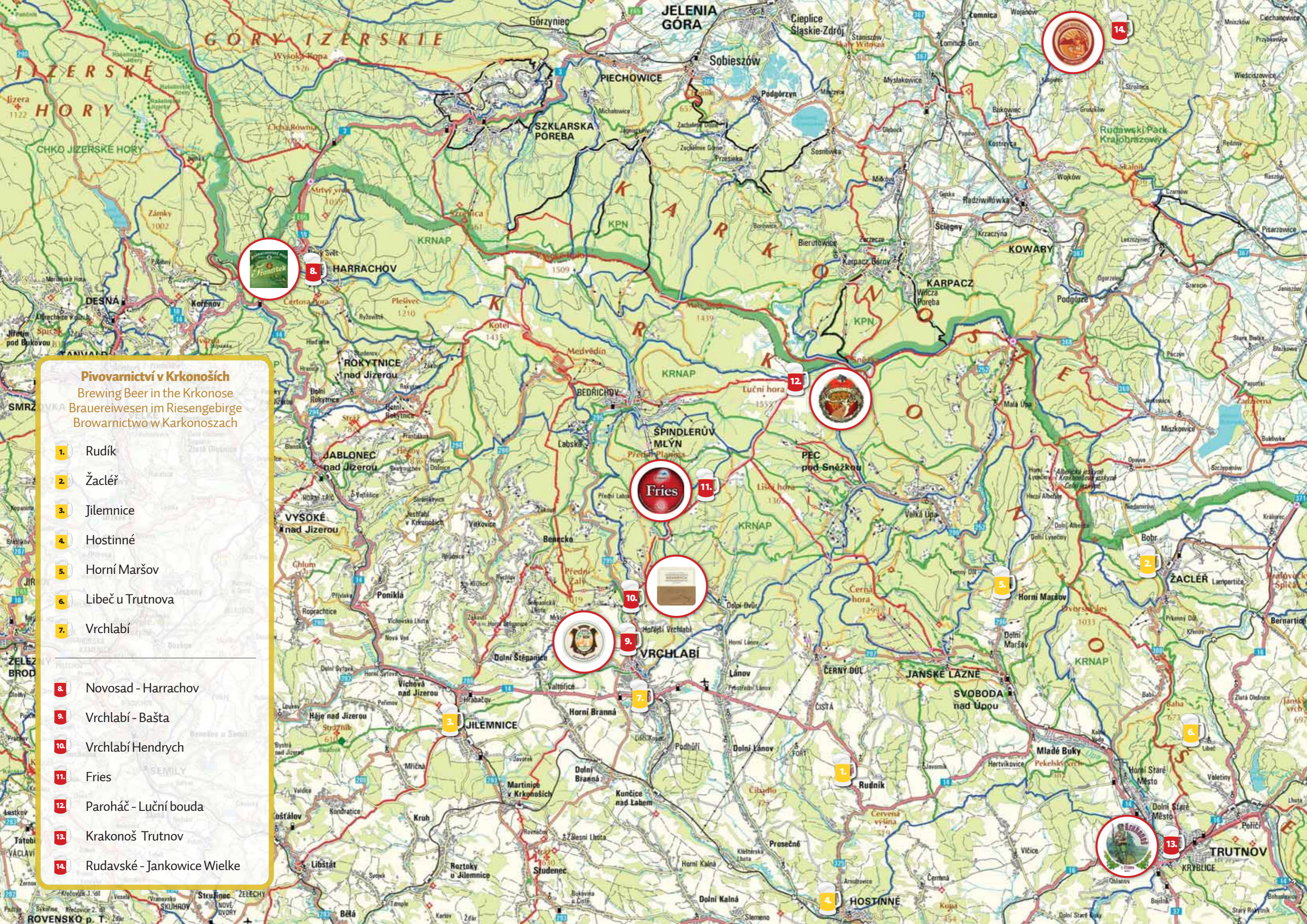


# Pivovarnictví v Krkonoších





### Pivovarnictví v Krkonoších

Brewing Beer in the Krkonoše

Brauereiwesen im Riesengebirge  
Browarnictwo w Karkonoszach

- 1. Rudík
  - 2. Žacléř
  - 3. Jilemnice
  - 4. Hostinné
  - 5. Horní Maršov
  - 6. Libeč u Trutnova
  - 7. Vrchlabí
- 
- 8. Novosad - Harrachov
  - 9. Vrchlabí - Bašta
  - 10. Vrchlabí Hendrych
  - 11. Fries
  - 12. Paroháč - Luční bouda
  - 13. Krakonoš Trutnov
  - 14. Rudavské - Jankowice Wielke



„Kde se pivo vaří, tam se dobře dají, kde se pivo pije, tam se dobře žije.“

# Pivo musí být božského původu ...

**Kdo první vařil pivo, zůstane navždy tajemstvím. Řemeslně se však připravuje nejméně pět tisíc let. Tak staré jsou totiž první písemné a obrazové doklady o přípravě a pití piva. Lidstvo ale tento prastarý osvěžující nápoj konzumuje mnohem déle.**

**O pivu, místech jeho výroby a zajímavostech kolem jeho pití, byla vydána a stále vychází řada zajímavých publikací. My jsme pro vás připravili kapitolu o historii pivovarnictví v Krkonoších. Naším záměrem je informovat vás o místech, kde se vaření „božského moku“ v nejvyšších českých horách věnují. Přijměte pozvání a přijďte pivo do Krkonoš ochutnat.**

Historie vaření piva v Čechách sahá do raného středověku. Staří Čechové nejdříve vařili pivo doma. Povolení k jeho přípravě dostávaly nejdříve církevní instituce. Později se rozvíjelo měšťanské či městské pivovarnictví. Řada panských pivovarů, díky prozíravosti majitelů a včasnému pochopení vývoje pivovarnictví, se rychle transformovala v průmyslově koncipované podniky. Začátkem dvacátého století jsou pivovary zakládány soukromými majiteli, vznikají akciové společnosti.

vajíček. Na konci 20. století přišla skupinka nadšenců s návrhem obnovit tradici vaření piva. Plány byly veliké, ale bohužel zůstalo jen u nich.

## Pivovarnictví v Krkonoších

Na území nejvyšších českých hor má vaření piva svoji tradici. Najdeme tu stopy bohužel už zaniklých pivovarů. Stručně vám je představujeme:

### Rudník

V bývalých Heřmanových Sejfech v Rudníku se pivo vařilo z pšeničného sladu od druhé poloviny 17. století. Pivovar byl postaven vedle zámku, který v té době už nesloužil jako panské sídlo. Později byl skladem obilí. Po změně majitelů panství byl postaven na místě původního zámku pivovar s palírnou. V něm byl vybudován americký sklep a vytvořeno nové vodní potrubí do pivovaru. Ten díky modernizaci zařízení a výborné horské vodě začal ekonomicky prosperovat. V době rozkvětu tu vařili téměř 22 tisíc hektolitrů piva ročně. Stáčeli pivo světlé desetistupňové výčepní, světlý dvanáctistupňový ležák a speciální černé čtrnáctistupňové. Rudnický pivovar vařil pivo do roku 1953. Svou kvalitou bylo pivo známé v horách i v podhůří. Pro „sejfské“ pivo jezdily pivovarské pobočky až z Prahy, dokonce i z „hlavního města piva“ – západočeské Plzně. Žádali si ho „fajnsmekři“ v dalekém Bavorsku. Se vznikem Jednotného zemědělského družstva (JZD) sloužil jako sklad obilí, zázemí pro opravárenské dílny a místo pro garáže. V kvasných nádržích byly skladovány mošty a vína Vínařských závodů Žamberk. Dokonce tu byl na určitou dobu sklad

### Žacléř

První zmínka o vaření piva v Žacléři je na konci 16. století. Pivovar stál v horní části náměstí. Nový pivovar byl postaven začátkem 19. stol. Pivo bylo stáčeno do sudů i do lahví a dodáváno do hostinců v Žacléři a okolí. Později byla výroba omezena pouze na vlastní spotřebu. Po sto letech pivovar zachvátil požár. Provoz byl tím pádem ukončen a budova později zbořena.

### Jilemnice

Jilemnické pivovarnictví je zmiňováno roku 1384. Ale až v barokní době vznikl pod zámek menší pivovar. Koncem 19. stol. šlechtici Harrachové, vlastníci jilemnického panství, vybudovali opodál původního starého pivovaru nový parostrojní pivovar. Starý objekt byl uzpůsoben k účelům sladovny. Před první světovou válkou se v jilemnickém pivovaru vařilo kolem 15 tisíc hektolitrů neobyčejně kvalitního piva ročně. Před rozšířením pivovaru na konci 19. století činila roční produkce necelou třetinu. Po válce výroba poklesla na 2 tisíce hektolitrů. I přes následný rychlý vzestup již předválečné úrovně nedosáhla. Pivovar v Jilemnici byl, již jako národní podnik, zrušen v roce 1957. Vzácná budova nedostatkem péče minulého režimu chátrala. Byla využívána částečně jako sklad, později zůstala z velké části zcela nevyužita. Rozsáhlá rekonstrukce starého pivovaru v posledním desetiletí umožnila vybudovat čtyři krásné rozlehlé sály, z nichž každý má zcela odlišnou atmosféru. Turistickým magnetem se staly expozice Krkonošského muzea i tržnice tradičních řemesel.



Škoda, že pro sousední „nový“ pivovar, který kdysi míval téměř „postřizinský“ půvab, se zatím nepodařilo najít odpovídající využití.

### Hostinné

V Hostinném, jako i v řadě jiných míst naší země, bývaly pivovary dva. Vedle panského tu stával pivovar měšťanský. „Domovský“ byl zřejmě ten starší, který svůj vznik dokladoval k počátku 16. století. Objekt původně panského pivovaru v Hostinném je ještě k vidění, z měšťanského se dochovaly jen chatrné zbytky zdíva.

### Horní Maršov

První zmínka o pivovaru v Maršově je z roku 1599. Nám obecně známý pivovar vznikl kolem roku 1800. Součástí byl tehdy jediný zdejší hotel Pivovarský dvůr (Brauhoft), ke kterému v roce 1855 hrabě Berthold Aichelburg nechal přistavět velký sál pro divadelní představení a koncerty. Jeho syn Alfons Aichelburg dokončil v roce 1879 modernizaci pivovaru s varnou na 30 hektolitrů. Vrchol vaření piva v Maršově byl za Czernin-Morzinů v roce 1908, kdy roční produkce dosáhla 5 300 hektolitrů. V roce 1926 koupil maršovský pivovar i s hotelem Měšťanský pivovar v Trutnově, který za dva roky vaření ukončil provoz a v Maršově zůstala jen stáčírna. V roce 1942 hotel a část pivovaru vyhořely. Zbytek zajímavé stavby od té doby chátrá.

### Libeč u Trutnova

Pivovar stával ve Staré Libči, někdy zvané Horní Libeč, která se rozkládala podél Libečského potoka. Vlastníkem byl až do roku 1887 Měšťanský pivovar v Trutnově. Byl zrušen pravděpodobně kolem roku 1890.

### Vrchlabí

Ještě ve druhé polovině minulého století se Vrchlabí pyšnilo svým pivovarem. Koncem 20. století se tu z velice kvalitní vody, přiváděné z „Hořejšího“ Vrchlabí, vařilo pivo pod značkou „Rýbrcoul“. Později vznikla výroba limonád. Provoz byl ukončen koncem minulého století.

### Trutnov

V trutnovském pivovaru vaří pivo od poloviny 13. století. Na trh je dodáváno pod značkou, která vychází z místní krajové speciřkace a nese jméno ducha zdejších hor – Krakonoše. Právo vařit a šenkovat patřilo k nejdůležitějším městským právům. Trutnov, jako královské město, udělilo toto výsostné právo pouze 149 domům. Na vzdálenost jedné

míle od města se pivo nesmělo vařit. V 16. století stály v Trutnově dva pivovary. Dolní, v místech dnešního pivovaru a Horní, v místech Školní ulice. V polovině 16. století oba pivovary vyhořely.

## Trutnov současnost

Historie dnešního trutnovského měšťanského pivovaru začíná v roce 1582.

V roce 1900 vyrobilo 70 zaměstnanců pivovaru 81 648 hektolitrů piva. Bylo exportováno nejen za hranice okresu, např. do Liberce, ale i ze země, např. do Slezska. V roce 1923 tu vařili poprvé 14° pivo. Z důvodu potřeby rozšíření produkce proběhla v letech 1929 – 1935 další výstavba pivovaru. Údaje o výrobě a odbytů piva z předválečných let jsou neúplné, produkce však nepřesáhla 100 000 hektolitrů. Výraznou osobností spojenou s novodobou historií trutnovského pivovaru je někdejší disident, dramatik, spisovatel a prezident ČR Václav Havel. Pracoval v pivovaru v sedmdesátých letech minulého století jako pomocný dělník.



Od roku 1994 provozuje pivovar trutnovská firma **Krakonoš** spol. s r.o.

V současné době pivovar Krakonoš vaří klasickou technologií z vody z vlastní studny pět druhů piva v celkovém objemu přes 100 000 hektolitrů ročně. Součástí areálu je hotel s pivnicí a podniková prodejna s bohatým sortimentem upomínkových předmětů, mj. vlastní turistickou značkou. Pivovarnický znak v kombinaci s městským znakem připomíná staletou tradici trutnovského pivovarnictví. Najdete ho u bočního vchodu do Staré radnice (dnešní vchod do restaurace).





## Vrchlabí se v současné době může pochlubit dvěma minipivovary

### Představujeme rodinné minipivovary

Krkonošské minipivovary svého času vznikaly jako houby po dešti. Jsou obohacím a zpestřením turistického ruchu, protože nabízejí kromě konzumace lahodného moku i další možnosti. Jejich majitelé prakticky uchopili moderní výzkumy, které umožňují využívat pramenitou horskou vodu s přidáním deseti litrů piva ke koupelím. Proto je nabídka služeb v některých případech rozšířena o možnost koupeli v pivních lázních, omlazujících pokožku. Při koupelích může zákazník konzumovat pivo s živými kulturami kvasnic, které příznivě působí v celém trávicím traktu. V minipivovarech je možné objednat prohlídku s podrobným výkladem o vaření piva spojenou s ochutnávkou.

### Harrachovský minipivovar **NOVOSAD**



Minipivovar v Harrachově byl postaven začátkem jednadvacátého století. Při výrobě piva jsou zachovány tradiční postupy vaření, známé po staletí.

K vaření používají čtyři základní suroviny: ječný slad, chmel, vodu z horské bystřiny a proces zakončují přidáním pivovarských kvasnic do kvasných tanků. Harrachovské pivo **František**, které dostalo název po majiteli pivovaru, neobsahuje žádné konzervanty, dochucovačla, barviva, pěniava ani další látky, které do nefiltrovaného a nepasterizovaného piva nepatří. Mok působí blahodárnými účinky nejen vnitřním užitím, ale i vnějším v podobě koupele v pivní lázni.

Během krátké historie dokázal tento malý pivovar získat mnohá ocenění. Uvedme například dvě „Zlaté pivní pečeti“ za absolutní vítězství v kategorii mezi všemi zúčastněnými pivovary na pivních slavnostech v Táboře v letech 2011 a 2012. Oceněn byl v obou případech světlý ležák František. Harrachovský minipivovar je držitelem dalších medailí v kategorii minipivovarů a kvasnicových piv. Pivo František je navíc držitelem ocenění „Výrobek Libereckého kraje roku 2008“

a „Regionální potravina“ roku 2011.

### Minipivovar **Bašta**

**Krkonošský medvěd** s příchutí třešni obsahuje 3,8 % alkoholu. Krkonošský medvěd světlý výčepní a Krkonošský medvěd tmavý ležák mají 5 % alkoholu. V poslední době byl sortiment obohacen o světlý speciální ležák Krkonošský medvěd s příchutí medu a Krkonošský medvěd Veselé pivo, které má 7 % alkoholu. Tato piva můžete vypít v restauraci, jejíž ozdobou jsou pivní tanky z mědi. Stáčené do lahví zakoupíte přímo v pivovaru.

### Minipivovar **Hendrych**

Nabízí výhradně živé, tedy nefiltrované a nepasterované pivo. Všechna piva tu vaří na horní hranici EPM a výrazně chmelí. Dosahuje vysoké plnosti a hořkosti, čímž se odlišuje od konkurence. Pivo tu vaří klasickým dvoukomorovým způsobem s odděleným hlavním a vedlejším kvašením. V příjemné pivnici můžete ochutnat piva H8 se sníženým obsahem alkoholu, H11, H13, H16 ALE. S pivem **Hendrych** se setkáte i v jiných restauracích v Krkonoších, kam ho v sudech dováží. Zajímavá je komentovaná prohlídka pivovaru s odborným výkladem.



## Vydejte se do minipivovarů nad 1000 metrů nad mořem

### Minipivovar **Friesovy boudy**

V nadmořské výšce 1217 metrů vaří z horské vody pivo **Fries**. Nikam ho nedováží, musíte se za ním sami vydat. Vystoupejte nad hranici lesa a naskytnete se vám nádherný rozhled do kraje. Dojdete až na Friesovy boudy a ochutnejte pivo 12° Světlé, tradiční český ležák zlatavé barvy připravovaný ze tří druhů sladů a žateckého chmelu



zvaného poloranný červeňák. Nebo vyzkoušejte 13° Polotmavé pivo, přímo speciál, který je připraven z pěti druhů sladů. Má charakteristické aroma s příjemnou příchutí praženého sladu a jemnou hořkost. V nabídce je i aromatické pivo amerického typu 14° Polotmavé typu Ale, jehož zvláštností je chmelení za studena. Výsledkem je karamelová chuť a vůně a vyšší procento alkoholu.

### Minipivovar na **Luční boudě**

Horský hotel Luční bouda leží v nadmořské výšce 1410 metrů nad mořem. V něm je zřízen minipivovar položený nejvýše ve střední Evropě. K výrobě zdejšího piva je používána voda z pramene Bílého Labe. Vaří a čepují zde klasický světlý či polotmavý ležák, ale i tmavý či pšeničný speciál a svrchně kvašené pivo britského typu Indian Pale Ale. Vyráběné pivo nese název **Paroháč**, který je odvozen od početného stáda jelenů, které se pohybuje v okolí horské boudy. Troubení jelenů je nejlépe slyšet za svítání či za soumraku, kdy jsou jeleni nejaktivnější. Nezapomenutelným zážitkem je pivní koupel, která umocní pobyt vysoko v horách.

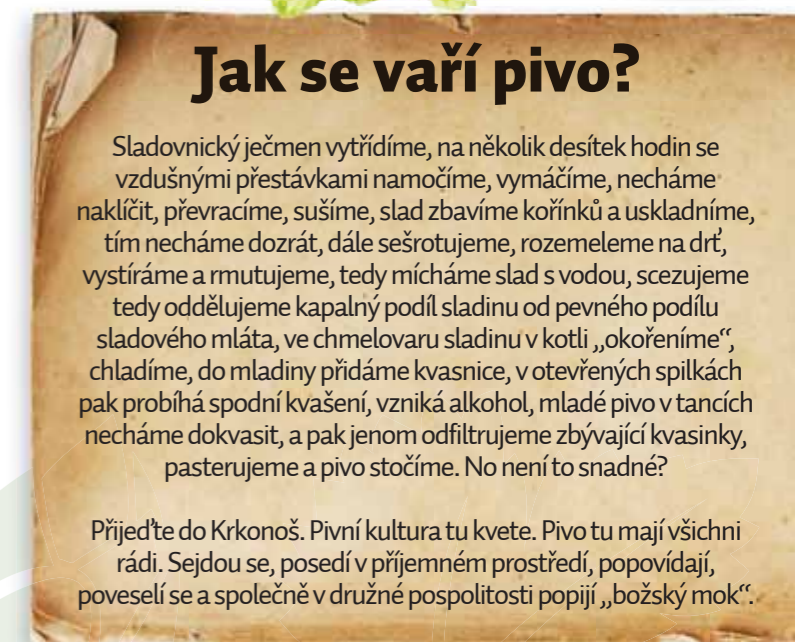
### Minipivovary v polských Krkonoších

Pivovarnictví u polských sousedů nemá tak významnou tradici a historii jako na české straně Krkonoš. Nedaleko od Jelení Hory, v obci Janowice Wielkie, byl postaven moderní minipivovar Miedzianka. Je proslulý vařením piva značky: **Rudawskie, Cycuch Janowicki a Górnik**. Moderní stavba je architektonicky situována tak, aby při konzumování piva bylo dobře vidět do romantického údolí řeky Bobr. Překrásné Údolí paláců a zahrad v Jelenohorské kotlině můžete spojit s návštěvou pivovaru Miedzianka, nedaleko Janowice Wielkie.

## Doporučujeme výlety

Na české straně Krkonoš je **Krkonošská pivní stezka**. Spojuje město Vrchlabí, minipivovar Friesovy boudy a minipivovar Luční bouda. Na trase dlouhé 22 kilometrů se hezky projdete, prohlédnete krásné přírodní scenérie, panoramata a úžasné partie Krkonoš, ale také poznáte zajímavé prostředí a ochutnáte originální piva výborné chuti. Dejte si všude alespoň dvě. V každém minipivovaru vám za jejich konzumaci udělí razítka a v posledním z nich dostanete dárek. Když vám pivo zachutná, že se nebudete chtít pokračovat, můžete na jednotlivých zastávkách přenocovat. Krkonošská pivní stezka je otevřena od 1. června do 30. září. Razítka můžete sbírat v průběhu celých čtyř měsíců. Letáček s informacemi získáte v minipivovarech nebo Regionálním turistickém informačním centru Krkonoše ve Vrchlabí.

Na polské straně Krkonoš se vydejte z Karpacze lanovou dráhou na Kopu. Odtud po černé turistické cestě dojdete k boudě Slezský dům (Dom Śląski, vedle bývalé Obří boudy). Pokračujete po Schustlerově cestě na Luční boudu. Krkonošskou pivní stezku můžete absolvovat obráceně, jednotlivé minipivovary nabízejí i ubytování. Pestrou spleť značených turistických cest, nebo Krkonošským cyklobusem, se přiblížíte k hra-



## Jak se vaří pivo?

Sladovnický ječmen vytrídíme, na několik desítek hodin se vzdušnými přestávkami namočíme, vymáčíme, necháme naklíčit, převracíme, sušíme, slad zbavíme kořínků a uskladníme, tím necháme dozrát, dále sešrotujeme, rozemeleme na drť, vystíráme a rmutujeme, tedy mícháme slad s vodou, scejujeme tedy oddělujeme kapalný podíl sladinu od pevného podílu sladového mláta, ve chmelovaru sladinu v kotli „okořeníme“, chladíme, do mladiny přidáme kvasnice, v otevřených spilkách pak probíhá spodní kvašení, vzniká alkohol, mladé pivo v tancích necháme dokvasit, a pak jenom odfiltrujeme zbyvajících kvasinky, pasterujeme a pivo stočíme. No není to snadné?

Přijďte do Krkonoš. Pivní kultura tu kvete. Pivo tu mají všichni rádi. Sejdou se, posedí v příjemném prostředí, popovídají, povesejí se a společně v družné pospolitosti popijí „božský mok“.



nici a pak pěšky vydaté zpět do Polska. Při plánování pěšího výletu počítejte se dvěma až třemi dny, nebo prodlouženým víkendem.

Vaše zážitky v přírodním prostředí krásného Krkonošského národního parku s nádhernými výhledy a dobrým pivem, zůstanou nezapomenuty. Vnímejte místní kolorit, zdejší lidé k vám jistě budou milí a vstřícní a nabídnou vám své „plody práce“.





**Krkonoše  
svazek měst a obcí**

Zámek 1  
543 01 Vrchlabí  
Tel.: +420 499 405 732  
E-mail: svazek@krkonose.eu  
[www.krkonose.eu](http://www.krkonose.eu)

