

TIC BRNO



GASTRONOMIE:

Bier in Brunn



Bier in Brünn

„Die Brauverfahren unterteilt man in tschechische in Böhmen und Mähren, schwäbische in Österreich und Ungarn, und pfuscherhafte in Deutschland, Dänemark und Schweden, wo jeder Zimmermann und Maurer Bier braute.“

So klassifizierte die zeitgenössischen Ansätze zur Brauerei der historisch wahrscheinlich bedeutendste tschechische Braumeister František Ondřej Poupě. Dieser erlebte an der Schwelle vom 18. zum 19. Jahrhundert die besten Jahre seines Berufslebens in der städtischen Brauerei in Brünn, die an der Ecke der Starobrněnská-Straße und des heutigen Šilingrplatzes (Šilingrovo náměstí) stand.

Seitdem haben sich natürlich viele Dinge geändert und heute dürften wir die westeuropäischen Brauereien nicht mal scherzhaft als Pfuscher bezeichnen. In den letzten Jahren spielen wir in Tschechien jedoch auch nicht im globalen Bier-Orchester nur die zweite Geige, wovon Sie sich auch bei einem Brünn-Besuch überzeugen können.

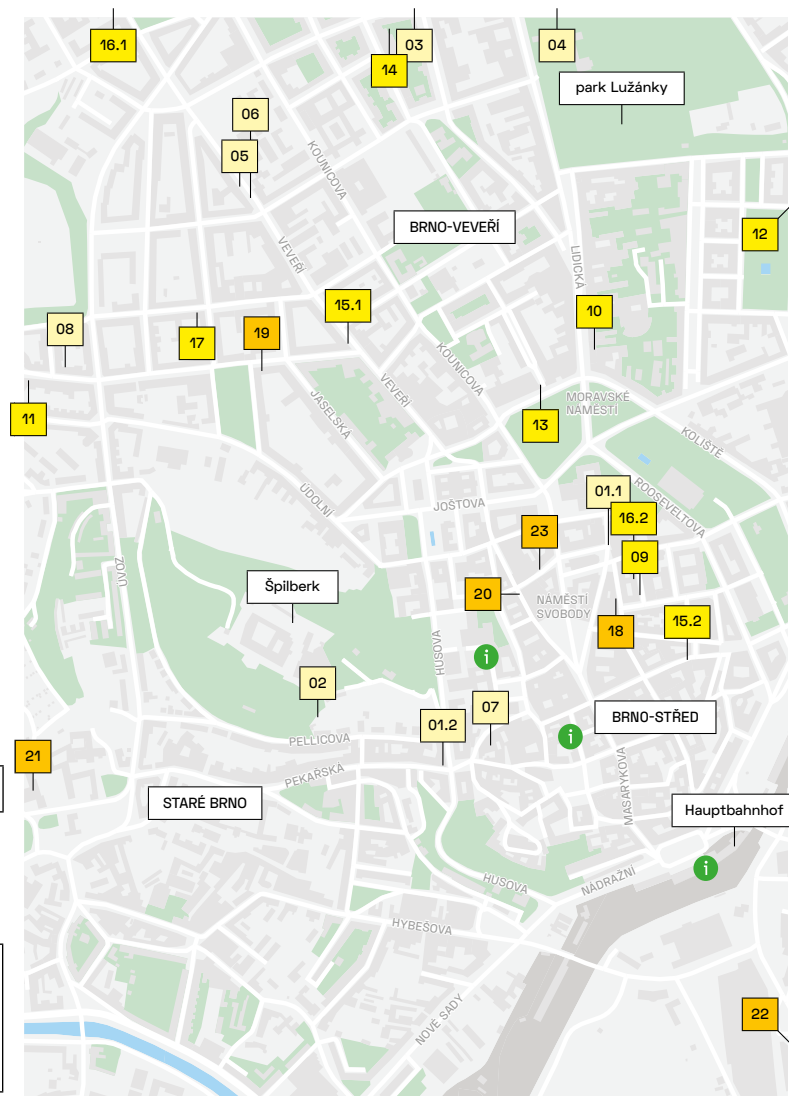
In der Stadt selbst ist heute die größte Brauerei in Mähren tätig, mehrere kleinere handwerkliche und Nomadenbrauereien und eine Reihe von Hausbauern. Wenn Sie durch die hiesigen Bierstuben ziehen, können Sie auf bewährte Klassiker setzen, wo traditionelle Biermarken gezapft werden und typische tschechische Küche serviert wird, oder sich umgekehrt aufs Experimentieren stürzen und Biere von Minibrauereien oder weniger verbreitete Bierstile in Gastrobetrieben mit breitem in- und ausländischen Angebot probieren.

Sie werden dabei eine Menge Spaß haben, aber trinken Sie, bitte, mit Bedacht.

Gott segne Sie!

Michaël Lapčik, Getränkepublizist

Dank des Designerporzellans können Sie sich auch zu Hause an die Brüner Gastronomie erinnern. Erhältlich unter darkyzbrna.cz oder in den Infozentren von TIC BRNO.



GLOSSAR:

CRAFT BEER – handwerkliches oder handgemachtes Bier, in der Regel in kleinen Stückzahlen produziert. Das Gegenteil von massenproduziertem Bier aus Großbrauereien.

ALE – eine Art obergäriges Bier. Beliebte ist in erster Linie die amerikanische, stark gehopfte Variante.

IBU – International Bitterness Units. Maßeinheit für die Bitterkeit von Bier.

IPA – Indian Pale Ale. Ein ursprünglich obergäriges britisches Bier, das zum Export ins koloniale Indien bestimmt war, erlebt jetzt eine Renaissance.

LAMBIC – spontan gegorenes Bier, ursprünglich aus Belgien kommend.

LAGER (bier) – eine Art von untergärigem Bier, das nach der Gärung eine bestimmte Zeit in Lagertanks liegt.

WEIZENBIER – bei seiner Herstellung verwendet man einen bestimmten Anteil von Weizenmalz.

STOUT – dunkles Bier, das aus geröstetem Malz hergestellt ist.

SCHNITT – ein Verkostungsmaß für Bier, das in einen Bierkrug gezapft wird und aus einer großen Menge Schaum besteht.



VÝČEP NA STOJÁKA JAKUBÁK
BĚHOUNSKÁ 16,
WEITERE FILLIALE PEKAŘSKÁ 2

Výčep Na Stojáka legt großen Wert auf ein Bier-sortiment von kleinen und mittelständischen Brauereien, sie lässt sich sogar ein Spezialbier brauen, das Stojácké Poupě genannt wird. Seien Sie darauf vorbereitet, dass es hier wirklich

BĚHOUNSKÁ:	
MO-FR	12.00 – 23.30
SA-SO	14.00 – 23.30
www.vycepnastojaka.cz	

keinen einzigen freien Sitzplatz gibt. Sie werden es sich wohl einzig auf dem Bordstein vor dem Pub gemütlich machen müssen. Darüber hinaus wird dies über die warmen Ferientage von vielen Leuten genutzt und der Jakobsplatz (Jakubské náměstí) erinnert so mit seiner Atmosphäre an eine Promenade in einem Badeort. Erfahrene Schankkellner (ausschließlich Männer, eine Frau werden Sie hier nie am Zapfhahn sehen) servieren Ihnen auch gerne z. B. ein Verkostungsmaß bzw. einen Schnitt oder vielleicht die wieder entdeckte Wurstdelikatesse – Talián.



U ALBERTA
PELLICOVA 10

Lassen Sie das geschäftige Zentrum hinter sich und gehen Sie in die Pellicova-Straße direkt unter Spielberg (Špilberk). Am Fuß des Hanges unterhalb eines der berühmtesten Wahrzeichen Brünns, befindet sich die Bierstube U Alberta. Im Winter hat sie die Atmosphäre einer Berghütte mit brennendem Ofen,

SOMMER:	
MO-SO	15.00 – 23.00
WINTER:	
MO-SO	16.00 – 23.00
uAlbertaBrno	

im Sommer wird aus dem Pub ein Gasthaus für viele Spielberg-Besucher. Im Albert wird das Bier überwiegend selbst gebraut. Es handelt sich also um eine „fliegende“ Brauerei, die die Technologie ihrer „steinernen“ Kollegen aus Hustopeče oder Chotěboř ausnutzt. Ein Dauerbrenner am Ausschank ist das Bier Šalina (Straßenbahn) mit einer Stammwürze von 11 Grad, und dieses einheimische Bier belagert gleich vier der insgesamt fünf Zapfhähne.



NA BOŽENCE
B. NĚMCOVÉ 18

Wenn man einen Wettbewerb für die beste Märchen-Kneipe ausrufen würde, dann würde es die Na Božence gewinnen. „Čistý, nebo špinu? (Ein sauberes oder Schmutz?)“, fragt Sie der Schankkellner, wenn Sie ein Bier bestellen, womit er meint, ob Sie ein gefiltertes Poutník (tsch. Biersorte) oder nicht wollen. Außer diesem gibt es noch

MO-SO	15.00 – 23.30
NaBozence	

ein weiteres Spezialbier. Sie genießen hier die Atmosphäre der Kneipe, wo sich die Stammgäste eine Brotscheibe mit Stinkekäse direkt aus dem Brotkasten nehmen, der Kellner das Wechselgeld aus einem Aschenbecher rausgibt und die Kinder der sich gerade wieder erholenden Väter Pyramiden aus Bierdeckeln bauen. Die Dominante des Raums ist ein großes Regal, in dem die mit einem Tablett abgedeckten Bierkrüge, Teetassen und andere notwendige Utensilien lagern.



PIVNICE U MIČE
STAŇKOVA 15

Eine beliebte Bierstube in der Nähe des Lužanky-Parks. Den Ausschank dekorieren mehrere Bälle, jeder jeweils für einen anderen Sport, und außerdem ist er mit zahlreichen exotischen Banknoten beklebt. Von diesen aus blickt auch ein breites Spektrum von Herrschern auf die Besucher herab – von der

MO-SO	16.00 – 24.00
pivniceumice	

britischen Königin bis hin zu den Oberhäuptern afrikanischer und arabischer Staaten. Der sehr direkte Schankkellner wird Sie mit wohlgeschmeckendem Bier aus Polička (gefilitert oder nicht) und ebenso schmackhaften Köstlichkeiten versorgen. Zu den hiesigen Spezialitäten gehören nicht nur die Brote mit dem obligaten Stinkekäse, sondern auch mit Bouletten, Schweinebauch oder Roastbeef.



THE IMMIGRANT
VEVEŘÍ 57

Von diesem Immigranten wissen wir zwar nicht, ob er vor dem Krieg oder vor der wirtschaftlichen Not von den britischen Inseln nach Brünn geflohen ist, allerdings hat er hier bereits sehr tiefe Bier-Wurzeln geschlagen. Das Zentrum der Stadt wurde von einem typischen Vertreter des irischen Brauwesens, dem dunklen

MO-DO	11.00 – 23.00
FR	11.00 – 02.00
SA	12.00 – 02.00
SO	12.00 – 23.00
www.theimmigrant.cz	

Guinness Stout, begonnen zu kolonisieren. Berühmtheit erlangten auch seine Burger oder sein Salat. Beharrliche Patrioten kann er jedoch mit einem gezapften Hauskrecht oder Matuška beschwichtigen, insgesamt wechseln sich am Ausschank fünf Biere ab. Im Schrank hinter der Bar darf natürlich nicht eine Sammlung von hochwertigen Gins und Whiskys fehlen, es erfreut einen jedoch auch die solide Auswahl an karibischen Rumsorten.



HLUCHÁ ZMIJE
VEVEŘÍ 55

Gehen Sie ein paar Stufen unterhalb der beliebten Veverí-Straße herab und lassen. Sie sich von der entspannten Atmosphäre der Bierstube Hluchá zmije mitreißen. Unter den Bogengängen aus weißem Mauerwerk befindet sich dieser Gastrobetrieb, wo Sie den Abend über Biere aus verschiedenen Brauereien

MO-DO	16.00 – 24.00
FR	16.00 – 01.00
SA-SO	17.00 – 24.00
hluchazmije	

probieren können. Genauer gesagt gibt es hier sechs Zapfhähne, von denen die meisten Lager-Biere zapfen, aber Sie bekommen auch das eine oder andere „EJL“. Lokale Stammgäste, und davon sitzen in der Kneipe immer zuhauf, schätzen die konstant hohe Qualität des Bieres und seine richtige Behandlung, ebenso wie das Brot mit Stinkekäse oder Geräuchertem. Und historisch gesehen ist es eine der ersten Kneipen in Brünn, wo schon vor vielen Jahren das Rauchen verboten wurde.



PIVNICE U POUTNÍKA
STAROBRNĚNSKÁ 18

Der undergroundigste Geheimtipp unseres Reiseführers verbirgt sich vielleicht ein wenig überraschend direkt in der Altstadt, in einer der verwinkelten Passagen zwischen alten Gebäuden. Aber es ist nichts für Liebhaber von ruhigem Mainstream oder Fünf-Sterne-Ferienanlagen, zumindest was den

MO-SO	14.00 – 24.00
pivnicepoutnika	

Aufenthalt auf den dicht bekratzelten Toiletten betrifft. Die Menschen aus unterschiedlichen sozialen Gruppen kommen aber hierher wegen der großartigen Kneipen-Atmosphäre und natürlich wegen dem ausgezeichneten Bier, in diesem Fall Poutník aus Pelhřimov. Bei wenigstens etwas schönem Wetter steht man auch im Freien um Tische herum.



U BLÁHOVKY
GORKÉHO 54

Wenn Sie lange Zeit einen unverwechselbaren Stil und die höchste Qualität aufrechterhalten, haben Sie eine Chance, dass Sie zu einer Legende erklärt werden. Und genau das ist der Kneipe U Bláhovky passiert. Dieses Unternehmen verfügt über alles, was eine richtige tschechische

MO-SO	12.00 – 24.00
-------	---------------

uBlahovky

Kneipe haben sollte. Nach Meinung vieler über das beste Pilsner Urquell vom Fass in Brunn und das beste Eisbein mit knuspriger Haut. Wenn Sie die unverwechselbare Bedienung dazu rechnen, die Ihnen ohne zu fragen, ein leeres gegen ein volles Bierglas austauscht, und die einzigartige Atmosphäre, die einen Genius loci schafft, sollten Sie nicht überrascht sein, dass viele Gäste bereit sind, ihr Bier im Stehen vor der Eingangstür des Unternehmens zu trinken.

MO-FR	15.00 – 24.00
SA-SO	16.00 – 24.00

www.ochutnavkovapivnice.cz



OCHUTNÁVKOVÁ PIVNICE
LIDICKÁ 10

Mehrere gut behandelte, qualitativ hochwertige, selten gesehene Biere an einem Ort probieren. Genau das ist die Idee, die hinter dem Konzept des Pubs Ochutnávkové pivnice steckt. Das immer präsen Primator mit einer Stammwürze von elf oder zwölf Grad, fünf weitere sich abwechselnde tschechische Biersorten,

von denen manche so selten sind, dass Sie diesen nicht nochmal begegnen müssen und ein ausländisches Bier. Das ist in der Summe die Tagesladung von acht verschiedenen Biersorten vom Fass, und da erwarten Sie im Kühlschrank noch weitere Dutzende Flaschenbiere. Dazu beißen Sie in den Fleischaufrich Rillettes von lokalen Kleinproduzenten und Sie befinden sich im Biertrinker-Paradies.

MO-SA	16.00 – 24.00
SO	16.00 – 22.00

PivniceNaSrebraku



PIVNICE NA ŠRĚBRÁKU
JUGOSLÁVSKÁ 34

In Černá Pole finden Sie einen mehr als zwei Hektar großen Park, der Schrebergarten (Schreberovy zahrádky) genannt wird. Heute gibt es hier keine wirklichen Gärten mehr, dafür befindet sich aber an seinem Rand der Pub Na Šrēbráku, der bestimmt einen Besuch wert ist. Das Interieur des Restaurants schmücken Gewölbe,

massive Holzmöbel, Emaille-Schilder und ein abwechslungsreiches Dekor an den Wänden - alte Atelierfotografien von Frauen in schönen Kleidern oder Comics. Das Wichtigste ist aber die freundliche Atmosphäre, die hilfsbereite Bedienung und die Qualität der Fassbiere - an fünf Zapfhähnen wird immer Bier mit 12 Grad Stammwürze aus Polička serviert, ergänzt von vier Biersorten aus kleineren tschechischen handwerklichen Brauereien.

MO-FR	17.00 – 24.00
SA-SO	18.00 – 24.00

www.usajmona.cz



U SAJMONA POD HÁJKEM
BOTANICKÁ 28

Mit 22 Jahren eine eigene Kneipe eröffnen? Simon Hájek wagte diesen mutigen Schritt, konnte aber gleichzeitig auf die umfangreichen Erfahrungen zurückgreifen, die seine Familie durch den Gastronomiebetrieb gesammelt hatte. Im „U Sajmona“ werden Sie von einer

entspannten, freundlichen Atmosphäre und dem Duft guten Essens begrüßt. Ob Sie Burger mit selbstgebackenen Brötchen oder gegrillten Hüttenkäse mit Speck auf Brot probieren, Sie können einfach nichts falsch machen. Hier schwört man auf die saubersten Leitungen der Stadt, aus denen perfekt aufbereitetes Chotěbor-Bier fließt. Einheimische Stammgäste bevorzugen angeblich das Getränk mit Zehner Stammwürze - damit ihnen das morgendliche Aufstehen nicht so schwer fällt.



ZELENÁ KOČKA PIVÁRIUM
DVOŘÁKOVA 3

Aus den zehn goldenen Zapfhähnen fließen Biersorten in- und ausländischer Hersteller, die definitiv nicht zum langweiligen Mainstream gehören. Und wenn Sie Hunger bekommen, stillen Sie ihn zum Beispiel mit hausgemachter Talián-Wurst, die nach einem Familienrezept

MO-DO	15.00 – 24.00
FR	15.00 – 01.00
SA	15.00 – 24.00
SO	15.00 – 22.00

www.pivarium-brno.cz

aus dritter Generation hergestellt wird. Das Unternehmen ist unter Kennern für seine allmonatlichen Verkostungen berühmt, die in der Regel von Braumeistern der an diesem Abend präsentierten Brauereien geführt werden. Liebhaber von Nischen werden sich über die Möglichkeit freuen, im Zwischengeschoss unter dem Dach sitzen zu können.



LUCKY BASTARD BEERHOUSE
BRATŘÍ ČAPKŮ 8

Ein Paradies für Liebhaber von obergärigen Bieren. Andere führen sie hier gar nicht, es ist nämlich die erste ausschließlich „Ej!“- Bierstube in Tschechien! Sie können immer aus sechs verschiedenen Biersorten auswählen, von denen zwei davon direkt in der Brünner Brauerei Lucky Bastard gebraut wurden. Seine

MO	17.00 – 24.00
DI-SA	16.00 – 24.00

www.lb-beerhouse.cz

Etiketten und Gläser erkennen Sie sicher an dem unverwechselbaren Logo in Form eines Herrenanzugs mit einer Fliege. Die restlichen Biersorten vom Fass stammen aus anderen tschechischen und ausländischen Brauereien. Wenn Sie Lust darauf haben, den Hopfen durch etwas Schärferes zu ergänzen, wird Sie sicher der Bestand aus rund zwanzig Gins der höchsten Kategorie erfreuen. Musikalischen Talenten steht dann das Klavier zur Verfügung.



PIVNICE U TEKUTÉHO CHLEBA
MORAVSKÉ NÁMĚSTÍ 14A

Bereits von der Straße aus werden Sie die riesigen Schaufenster anlocken, die wiederum von Innen einen schönen Blick auf das Grün des Mährischen Platzes (Moravské náměstí) bietet. Die Bierstube ist erst seit dem Sommer 2016 in Betrieb und ihr sauberer Innenraum bietet den Gästen ein kantiges Design

MO-SO	16.00 – 24.00
-------	---------------

Hercny

mit einer Kombination aus dunklem und hellem Holz. Nehmen Sie zum Beispiel in dem bereits erwähnten Schaufenster Platz, oder Sie können an den hohen Buffet-Tischen stehen, im Sommer kann auch der Restaurantgarten genutzt werden. Das Bier-Angebot wechselt täglich. Wählen Sie aus fünf bis sechs verschiedenen Kostproben tschechischer Brauereien aus. Und natürlich können Sie sich auch etwas zum Reinbeißen gönnen.



PIVNÍ BURZA
VEVEŘÍ 21, WEITERE FILLIALE JÁNSKÁ 16

Haben Sie Lust auf eine Veränderung? Genießen Sie den Abend bei einem Bier mal ganz anders, als Sie es gewohnt sind, und werden Sie Teil eines Spiels. Die Bierbörse ist ein lebhafter Marktmechanismus, wo der Preis der einzelnen Biersorten von der Nachfrage seitens der Gäste

Jánská	MO-SO	15.00 – 01.00
Veveří	MO-SA	17.00 – 01.00

www.pivniburza.cz

abhängt. Jede Bestellung steigert den Wert des entsprechenden Biers und die anderen Sorten macht es im Gegenteil dazu ein wenig billiger. Während des Abends kann so ein konkretes Bier unter zwanzig, zu einer anderen Zeit aber über vierzig Kronen kosten. Zur Verfügung haben Sie acht Biersorten aus der Produktion der Brauereigruppe Lobkovicz, die zum Beispiel Brauereien in Jihlava, Černá Hora, Protivín oder Uherský Brod umfasst.



PUB U DVOU PŘÁTEL
TÁBOR 25, WEITERE
FILLIALE BEETHOVENOVA 7

Eine zwar kleinere, aber gemütliche Bierstube mit platzsparenden Sitzgelegenheiten und einer langen dominierenden Bar. An sechs Zapfhähnen wechseln sich immer zwei Lager- und vier Spezialbiere verschiedener Kategorien



LOKÁL U CAIPLA
KOŽÍ 3

Wenn Sie Fans von Pilsner Lager sind, ist für Sie das Lokal U Caipla ein Pflichtstopp. Präzise gezapftes und behandeltes Bier ist der erste Grundpfeiler des lokalen Angebots, der zweite beruht dann auf ehrlicher tschechischer Küche. Das Wort „ehrllich“ ist in diesem Fall nicht nur eine Marketing-Täuschung; die Köche

MO-SO	16.00 – 01.00
-------	---------------

uDvouPratelBrno

(ALE, Stout und Cidre) ab. Erwarten Sie das komplette Gegenteil von Großproduktionen, also ein Bier aus wirklich kleinen oder Nomaden-Brauereien. Haben Sie schon mal etwas von den Brauereien Holá řit oder Kočovný Kozi getrunken? Wahrscheinlich noch nicht, genauso wie das heimische Brewniverse, das dieses Unternehmen nomadisch braut.

Falls Ihnen das Angebot an Fassbieren nicht zusagt, gibt es hier auch noch eine Bierothek mit zahlreichen gekühlten Flaschenbieren, darunter auch seltene Exemplare limitierter Ausgaben.

MO-DO	11.00 – 24.00
FR-SA	11.00 – 01.00
SO	11.00 – 22.00

www.lokal-ucaipla.ambi.cz

schwören, dass sie das Essen aus frischen, regionalen Zutaten ohne künstliche Aromen und Zubereitungen herstellen. Erwähnenswert ist auch die stilvolle Inneneinrichtung, für die der Brünner Künstler und Sänger der Gruppe Poletime? Rudolf Brančovský verantwortlich ist. Dank ihm finden Sie vielleicht heraus, dass Bier der beste Instagram-Filter ist, oder dass die weiblichen Kurven erfahrene Jung an eine Leberwurst erinnern.



STOPKOVA PLZEŇSKÁ PIVNICE
ČESKÁ 5

Im Haus Zum Goldenen Pferdchen (U Zlatého konička), das heute die Bierstube Stopkova plzeňská pivnice beherbergt, verschmilzt das Bier mit der Geschichte. Das Gebäude mit gotischen Fundamenten diente als Ausschank seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, der Gastwirt Jaroslav Stopka übernahm ihn

MO-SA	11.00 – 24.00
SO	11.00 – 23.00

StopkovaPivnice

im Jahre 1910. Von der Straße aus können Sie die Jugendstil-Fassade mit Sgraffito bewundern, und wenn Sie vom Bewundern der Architektur Durst bekommen, erwartet Sie ein zweistöckiger unterteilter Innenraum. Das Pilsner Lager war bei den Stopkas immer bekannt und man muss anerkennen, dass sie Ihr Niveau bis heute beibehalten haben. Es wäre schade, hier nicht auch gleich zu essen, beim Lesen der hiesigen Speisekarte läuft einem das Wasser im Mund zusammen.



PETR HAUSKRECHT - PARNÍ PIVOVAR
(DAMPFBRAUEREI)
PORÁŽKA 3

In dem historischen Industrieobjekt des ehemaligen städtischen Schlachthofs hat sich eine der bedeutendsten tschechischen Braumeister der Gegenwart angesiedelt, um hier ein neues Bier nach seinen eigenen Vorstellungen

DI, DO	16.00 – 18.00
--------	---------------

www.hauskrecht.cz

zu brauen. Petr Hauskrecht war als Brauer in den Brauereien Starobrn, Velké Březno und Krušovice tätig, jetzt leitet er eine Brauerei, die seinen Namen trägt. Für Interessenten werden hier regelmäßig zweistündige Exkursionen veranstaltet. Während der Führung lernen Sie die Produktionstechnologien kennen, schnuppern am Hopfen und im Schalander probieren Sie gezapftes Bier. Das ganze Jahr über wird hier das Brněnska mit elf- und zwölfgradiger Stammwürze und ein ausgewähltes Spezialbier gebraut, im Sommer dann das Spilberk mit zehngradiger Stammwürze.



LÍP JAK NA SVĚTĚ
GROHOVA 17

Gemütliche und moderne Kneipe mit Schwerpunkt auf einem breiten und vielfältigen Bierangebot. Heimat der lokalen Brauereien AnOtter One, JBM Brew Lab und Unwanted Heroes. An zehn Zapfhähnen finden Sie Spezialbiere aus heimischer Produktion, von den besten

MO-DO	17.00 – 23.00
FR	17.00 – 24.00
SA-SO	17.00 – 23.00

www.lipjaknavsete.cz

tschechischen Brauereien und auch aus dem Ausland. Außerdem warten fast 100 weitere Biersorten im Kühlschrank auf Sie.



U ČÁPA
OBLNÍ TRH 10

Hier, in einer der Ecken des Obilní trh (Getreidemarkt), wurde das Bier schon vor Jahrhunderten gezapft. Aus der Geburtsklinik, die ein paar Dutzend Meter durch den Park entfernt liegt, kamen hierher schon damals die frischgebackenen Väter, um ihre Nachkommen zu begießen. Der Name des Pubs U Čápa (Zum

MO-SO	11.00 – 24.00
-------	---------------

www.pivnice-ucapa.cz

Storchen) kann kaum passender sein. Heute handelt es sich um einen Gastrobetrieb mit einem hübsch renovierten Innenraum und einem hervorragenden Pilsner Urquell aus dem Tank. Der heitere Schankkellner hat kein Problem, mit seinen Gästen zu plaudern, so dass Sie vielleicht erfahren, in welchem Brünner Büfett sie den besten Hackbraten haben. Aber Sie werden es sicher nicht bereuen, wenn Sie Ihren Hunger direkt hier stillen. Die Speisekarte lockt mit Spezialitäten aus der Hausräucherei und traditioneller Küche.



PIVOVARSKÁ STAROBRNO
MENDLOVO NÁMĚSTÍ 20

Während eines Brunn-Besuchs nicht der größten Brauerei einen Besuch abzustatten, wäre sicherlich schade. Diese Verpflichtung können Sie „abhaken“, während Sie in der Bierstube sitzen, die sich direkt im Areal der Brauerei Starobrn befindet. Es ist durchaus möglich, dass Sie die Größe dieses Brauerei-Restaurants

MO-DO	11.00 – 23.00
FR-SA	11.00 – 24.00
SO	11.00 – 22.00

www.pivovarska-starobrn.cz

und Pubs beeindrucken wird. In den Sommermonaten ist der ausgedehnte Biergarten voll besetzt, aber auch die Innenräume schaffen es, Dutzende bis Hunderte von Anhängern des Hopfengetränks auf einmal zu bewirten. Natürlich fließt aus den Zapfhähnen Starobrn in vier Versionen, außer ihm auch weitere Vertreter aus dem Bestand der Gruppe Heineken. Die regionale Küche befriedigt den Magen mit traditionellen hausgemachten Gerichten.



PEGAS
JAKUBSKÁ 4

Einer der ersten tschechischen Minibrauereien (und die überhaupt erste in Mähren) entstand bereits im Jahr 1992 zusammen mit der gleichnamigen Bierstube und dem Hotel im Zentrum von Brunn. Im Laufe dieser Zeit gelang es ihr, eine gastronomische Legende der mährischen

MO-DO	10.00 – 24.00
FR	10.00 – 01.00
SA	11.00 – 24.00
SO	11.00 – 23.00

brnorestaurecepivnice.hotelpegas.com

Metropole zu werden. Die Brauereianlage mit Kupferrohren steht direkt inmitten eines großen Lokals und bietet vier Biersorten der Marke Pegas - Lager, Stout und ein halbdunkles Spezialbier mit einer Stammwürze von 16 Grad und ein obergäriges „Weizen“, traditionell mit einer Scheibe Zitrone serviert. Darüber hinaus können Sie noch saisonal auf Festtagsgebräue treffen. Auf jeden Fall lohnt es sich, das Essen zu probieren.

kreis süd**m**ähren

BRNĚNSKO

destination management

**MINISTRY
OF REGIONAL
DEVELOPMENT CZ**

Das Projekt Marketing des Tourismusgebiets Brünn und seiner Umgebung 2023 wurde mit Unterstützung des Staatshaushalts der Tschechischen Republik aus dem Programm des Ministeriums für regionale Entwicklung realisiert.

Herausgeber: TIC BRNO, p. o.

Foto: Vladimír „Kiva“ Novotný, Michael Lapčik & Gastrobetriebe, Jan Cága, Pocket media s.r.o. (Roman Prachař)

Text: Michael Lapčik

Sämtliche Angaben sind aktuell zum Zeitpunkt der Veröffentlichung.

TIC BRNO, p. o. wird finanziell von der Statutarischen Stadt Brünn unterstützt

2019, nachdruck 2023

www.ticbrno.cz

www.gotobrno.cz

www.destinace-brnensko.cz