TIC BRNO

GASTRONOMIE:

Pivo v Brně



Pivo v Brně

„Způsob vaření piva dělíme na český v Čechách a na Moravě, švábský v Rakousku a Uhrách a fušerský v Německu, Dánsku a Švédsku, kde tesař a zedník výrobu piva obstarávají.“

Takto klasifikoval dobové přístupy k pivovarnictví historicky patrně nejvýznamnější český sládek František Ondřej Poupě. Ten na přelomu 18. a 19. století zažil nejlepší léta svého profesního života v měšťanském pivovaru v Brně, který stával na rohu Starobrněnské ulice a dnešního Šilingrova náměstí.

Od té doby se samozřejmě mnohé změnilo a dnes bychom západoevropské pivovarníky nemohli označit za fušery ani v nejapném žertu. V posledních letech však ani my v Česku nehrajeme ve světovém pivním orchestru druhé housle, o čemž se můžete přesvědčit také při návštěvě Brna.

V samotném městě nyní působí největší pivovar na Moravě, několik menších řemeslných a kočovných pivovarů i řada domovarníků. Při toulkách po zdejších pivnicích můžete vsadit na osvědčené klasiky, kde čepují tradiční pivní značky a servírují typickou českou kuchyni, nebo se naopak vrhnout na experimentování a poznávat piva z minipivovarů i méně rozšířené pivní styly v podnicích ochutnávkového typu se širokou tuzemskou i zahraniční nabídkou.

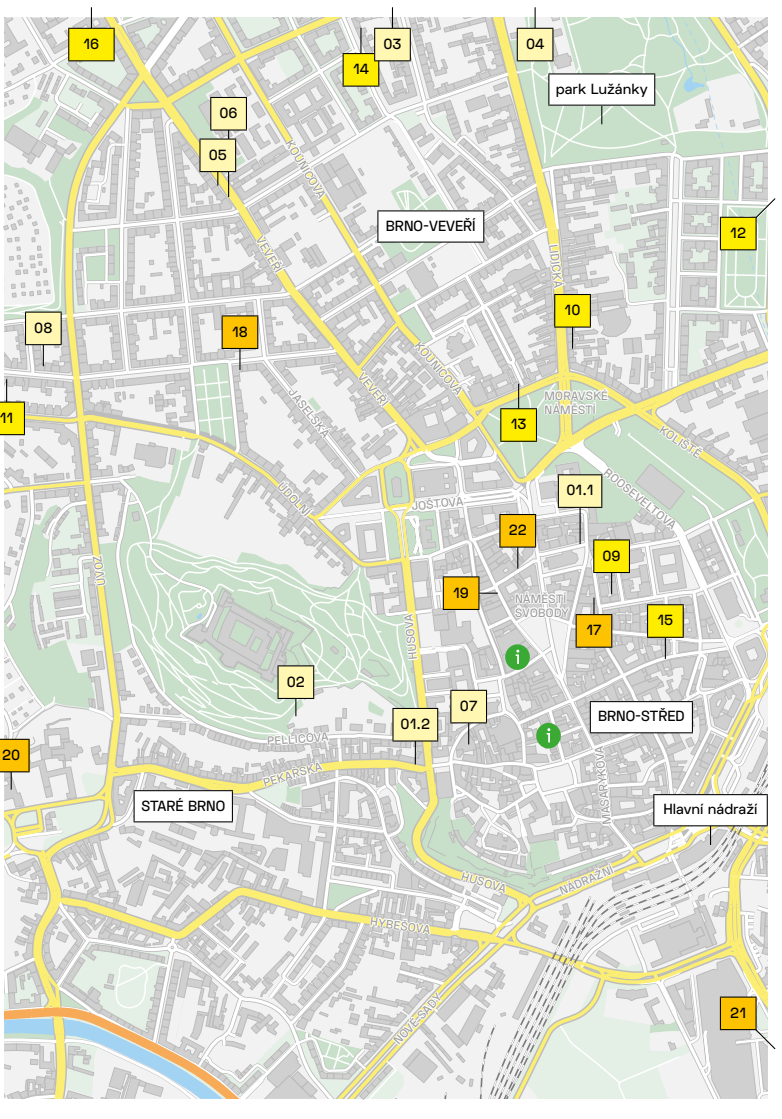
Užijte si při tom hodně zábavy, avšak pijte, prosím, s rozumem.

Dej Bůh štěstí!

Michael Lapčík, nápojový publicista



Na brněnské gastronomické podniky můžete vzpomínat i doma se stylovým porcelánem. K dostání na darkyzbrna.cz nebo v infocentrech TIC BRNO.


16
03
14
04
park Lužánky
06
05
KOUNICOVA
VEVEŘÍ
BRNO-VEVEŘÍ
LIDICKÁ
12
10
08
18
KOUNICOVÁ
VEVEŘÍ
JASELSKÁ
MORAVSKÉ NÁMĚSTÍ
13
11
KOLIŠTĚ
ROOSEVELTOVA
ÚDOLNÍ
JOŠTOVA
01.1
22
09
19
NÁMĚSTÍ SVOBODY
17
15
ZOO
HUSOVA
02
07
BRNO-STŘED
01.2
PELLICOVA
20
PEKAŘSKÁ
MASARYKOVA
STARÉ BRNO
Hlavní nádraží
HUSOVA
NÁDRAŽNÍ
HYBEŠOVA
NOVESADY
21

PIVNÍ SLOVNÍČEK:

CRAFTBEER – řemeslné či rukodělné pivo, obvykle produkované v menších šaržích. Opak masově produkovaného piva z velkopivovaru.

DOMOVARNÍK – člověk, který se zabývá vařením piva v domácích podmínkách.

ALE (čti „ejl“) – druh svrchně kvašeného piva. Oblíbená je především americká, silně chmelená varianta.

IBU – jednotka hořkosti piva.

IPA – Indian Pale Ale. Původně svrchně kvašené britské pivo určené k exportu do koloniální Indie, dnes zažívá renesanci.

LAMBIC – spontánně kvašené pivo z Belgie.

LEŽÁK – druh spodně kvašeného piva, které po kvašení leží určitý čas v ležáckých tancích.

MLADINA – cukernatý meziprodukt vznikající v první fázi výroby piva.

PŠENIČNÉ PIVO – při jeho výrobě se používá určitý podíl pšeničného sladu.

SLÁDEK – nejvýše postavený pracovník výrobní sekce pivovaru. Ručí za výslednou kvalitu piva.

STOUT – tmavé pivo z praženého sladu.

ŠNYT – ochutnávková míra piva čep. do půllitru, chráněná velkým množstvím pěny.

VÝSTAV – produkce pivovaru v určitém období.



Pivnice se zahrádkou.

www.vycepnastojaka.cz

VÝČEP NA STOJÁKA JAKUBÁK

BĚHOUNSKÁ 16, PEKAŘSKÁ 2

Výčep Na stojáka si zakládá na sortimentu malých a středních pivovarů, nechává si pro sebe dokonce vařit speciály Stojácké Poupě a Stojácký Čechr. Připravte se na to, že zde opravdu často není ani jedno místo k sezení. Uvelebíte se leda na obrubník před pivnicí. Toho ostatně v teplých prázdninových dnech využívá spousta lidí a Jakubské náměstí tak atmosférou připomíná promenádu přímořského letoviska. Konceptem se pivnice odvolává na první republiku. Zkušení výčepní vám také rádi naservírují ochutnávkovou míru neboli šnyt. Určitě doporučujeme vyzkoušet jednohubky z vitríny nebo také můžete ochutnat znovuobjevenou masovou pochoutku – taliána. Druhý výčep najdete na Pekařské 2.



Pivnice se zahrádkou.

uAlbertaBrno

U ALBERTA

PELLICOVA 10

Nechte rušné centrum za zády a vydejte se do Pellicovy ulice přímo pod Špilberkem. Na úpatí svahu stojí pivnice U Alberta, v jejíchž útrobách se vám chce zvolat: „Sláva, konečně Staré Brno!“. V zimě atmosféru horské boudy připomínají žhnoucí kamna, u kterých se vyhřívají štamgasti se svými půllitry, v létě se pivnice stává zájezdním hostincem pro mnoho návštěvníků Špilberku.

U Alberta si pivo vaří převážně sami. Jsou tedy „létajícím“ pivovarem využívajícím technologii svých „kamenných“ kolegů z Hustopečí či Chotěboře. Stálým artiklem na výčepu je jedenáctka Šalina. V nabídce potěší také spousta prémiových destilátů, především karibských rumů a ovocných pálenek z Jeseníků.



Pivnice se zahrádkou.

NaBozence

NA BOŽENCE

B. NĚMCOVÉ 18

Pokud by se vyhlašovala soutěž o nejpohádkovější hospodu, vyhrát by ji musela ta Na Božence poblíž kulturního centra Semilasso. „Čistý, nebo špinu?“ zeptá se vás tu výčepní při objednávce piva, čímž myslí Poutníka filtrovaného, či nikoliv. Kromě něj je k dispozici ještě jeden speciál.

Nad půllitrem si zde užijete atmosféru podniku, kde si štamgasti berou tvarůžkový půlkrajíc přímo z chlebníku, drobné vrchní vrací z popelníku a děti právě se zotavujících tatínků staví pyramidy z pivních podtácků. Dominantou prostoru je velký regál, v němž jsou uloženy půllitry přiklopené táckem, hrnky na čaj a další nezbytné propriety.



Pivnice se zahrádkou.

pivniceumice

PIVNICE U MÍČE

STAŇKOVA 15

Oblíbená pivnice nedaleko lužáneckého parku. Zvláště v zimních měsících mívají uvnitř plněji, ale protože dobrých lidí se vejde vždy dost, můžete si pivo dát klidně i vestoje u pultu. Výčep zdobí několik míčů, každý pro jiný sport, a navíc je oblepený spoustou exotických bankovek. Z nich na hosty shlížejí panovníci pestré škály – od britské královny po hlavy afrických a arabských států.

Bezprostřední výčepní vás bude zásobovat skvěle chutnajícím pivem (filtrovaným, či nikoliv) a neméně chutnými delikatesami. Místní specialitou jsou chleby nejen s obligátními tvarůžky, ale i s karbanátky, bůčkem nebo rostbífem.



Pivnice se zahrádkou.

www.theimmigrant.cz

THE IMMIGRANT

VEVEŘÍ 57

O tomto imigrantovi sice nevíme, jestli z britských ostrovů uprchl do Brna před válkou nebo ekonomickou nouzí, nicméně tady již zapustil velice hluboké pivní kořeny. Střed města se jal kolonizovat typickým reprezentantem irského pivovarnictví, tmavým stoutem Guinness. Věhlasu dosáhly i jeho burgery či zeleninový salát.

Neodbytné patrioty však dokáže uchlácholit i čepovanými místními pivy.

V almaře za barem samozřejmě nemůže chybět plejáda kvalitních ginů a whisky, potěší však i solidní sortiment karibských rumů.



Pivnice se zahrádkou.

hluchaZmije

HLUCHÁ ZMIJE

VEVEŘÍ 55

Sejděte pár schodů pod úroveň rušné ulice Veveří a nechejte se unášet pohodovou atmosférou pivnice Hluchá zmije. Pod klenbami z bílého zdiva funguje podnik toho typu, kde za večer můžete ochutnat pivo z několika různých minipivovarů. Místní štamgasti, a že jich v pivnici vždy sedí požehnaně, si pochvalují konstantní vysokou kvalitu piva a jeho správné ošetření, stejně jako chleba s tvarůžkem nebo uzeným. A historicky jde o jednu z prvních brněnských hospod, kde již před mnoha roky zakázali kouření (to se ale ještě nacházela na jiné adrese).



Pivnice se zahrádkou.

PivniceUPoutnika

PIVNICE U POUTNÍKA

STAROBRNĚNSKÁ 18

Nejvíce undergroundový úlovek našeho průvodce se možná trošku překvapivě ukrývá v samotném historickém jádru města, v jednom ze spletitých průchodů mezi letitými budovami. Není to ale nic pro vyznavače poklidného středního proudu či pětihvězdičkových turistických resortů, alespoň co se pobytu na zhusta počmáraných toaletách týče. Lidé patřící do různorodých sociálních skupin sem ale chodí za skvělou atmosférou hospodské sounáležitosti a samozřejmě na vynikající pivo, v tomto případě pelhřimovského Poutníka. Za alespoň trochu příznivého počasí se stojí i kolem venkovních stolů.



Pivnice se zahrádkou.

uBlahovky

U BLÁHOVKY
GORKÉHO 54

Když si po dlouhou dobu udržujete nezaměnitelný styl a tu nejvyšší kvalitu, máte šanci, že vás prohlásí za legendu. A přesně to se stalo U Bláhovky. Tenhle podnik se pyšní vším, co by měla správná česká hospoda mít. Dle mnohých nejlepší čepovaný Plzeňský Prazdroj v Brně a nejlepší vepřové koleno s křupavou kůžičkou a masem odpadajícím od kosti.

Když k tomu přičtete svéráznou a lehce nevyzpytatelnou obsluhu, která vám bez zeptání mění vypitý půllitr za plný, i neopakovatelnou atmosféru vytvářející genia loci, nesmíte se divit tomu, že je spousta hostů ochotná dávat si pivo vestoje před vchodovými dveřmi podniku.



Pivnice se zahrádkou.

www.pivarium-brno.cz

ZELENÁ KOČKA PIVÁRIUM
DVOŘÁKOVA 3

První brněnská degustační pivnice, jejímuž interiéru vévodí opravdová pivní kazatelna. Z desíti zlatých výčepních kohoutů točou piva tuzemských i zahraničních výrobců, která rozhodně nepatří k nudnému mainstreamu. A pokud vás přepadne hlad, utišíte ho třeba domácími taliány připravovanými dle rodinného receptu předávaného již třetí generací.

Podnik je mezi znalci vyhlášený každoměsíčním pořádáním řízených degustací, které zpravidla vedou sládci ten večer prezentovaných pivovarů. Milovníky intimnějších zákoutí potěší možnost posedět si v mezonetovém patře pod střechou.



Pivnice se zahrádkou.

www.ochutnavkovapivnice.cz

OCHUTNÁVKOVÁ PIVNICE
LIDICKÁ 10

Ochutnat několik skvěle ošetřených, kvalitních, méně často vídaných piv na jednom místě a klidně se o nich od ochotné obsluhy návdavkem dozvědět řadu informací. Přesně to je myšlenkou, která stojí za konceptem Ochutnávkové pivnice. Jedno stálé pivo z tuzemských luhů a hájů, a dále sedm dalších rotujících českých i zahraničních piv. To je v součtu každodenní nálož osmi různých čepovaných piv, a to na vás v ledničce čekají desítky dalších, lahvovaných. K tomu se zakousněte do masové pomazánky rillettes od místního maloproducenta a octnete se v pivařově ráji.



Pivnice se zahrádkou.

www.lb-beerhouse.cz

LUCKY BASTARD BEERHOUSE
BRATŘÍ ČAPKŮ 8

Ráj pro milovníky dobře ošetřeného piva. Šestice pip nabízí produkci brněnského řemeslného pivovaru Lucky Bastard a různé druhy piv z menších českých nebo zahraničních pivovarů. Šéfkuchař aktuálně servíruje ochutnávku chorvatské gastronomie, s gustem se tedy můžete pustit do pljeskavice. Mají tu také jednu z nejlépe vybavených ginoték v Brně. Pokud vás tedy přepadla chuť na nevšední gurmánský zážitek, je Lucky Bastard Beerhouse dobrou volbou. Raději si však stůl rezervujte předem. Všem hudebním talentům je navíc k dispozici piano. V letních měsících můžete posedět na krásné a pohodlné zahrádce v ulici Gorkého.



Pivnice se zahrádkou.

PivniceNaSrebraku

PIVNICE NA ŠRÉBRÁKU
JUGOSLÁVSKÁ 34

V Černých Polích najdete více než dvouhektarový park, který byl svého času vůbec první zahrádkářskou kolonií na území Rakouska-Uherska. Jmenuje se Schreberovy zahrádky a dnes už v něm žádné opravdové zahrádky nejsou, zato při jeho okraji stojí Pivnice Na Šrébráku, která určitě stojí za návštěvu.

Interiér podniku zdobí klenby, masivní dřevěný nábytek, smaltované cedule i rozmanitý dekor na stěnách – letité ateliérové fotografie ženštin v parádních šatech či komiksy. Tím nejdůležitějším je však přátelská atmosféra, ochotná rychlá obsluha a kvalita čepovaných piv – na čtyřech pípách se servíruje vždy dvanáctka z Poličky, doplněná pivy z menších českých řemeslných pivovarů.



Pivnice se zahrádkou.

Hercny

PIVNICE U TEKUTÉHO CHLEBA
MORAVSKÉ NÁMĚSTÍ 14A

Už z ulice vás sem lákají obří prosklené výlohy, které naopak zevnitř poskytují pěkný rozhled do zeleně Moravského náměstí. Čistý interiér velmi oblíbené pivnice hostům nabízí hranatý design s kombinací tmavého a světlého dřeva. Usadíte se zde třeba v již zmiňované výloze nebo můžete postát u vysokých bufetových stolů, v létě využijete i restaurační zahrádku. Nabídka piva se mění každým dnem. Vyberete si z různých vzorků českých minipivovarů, na většinu z nich v běžné hospodě jen tak nenarazíte. K zakousnutí se servíruje klasický utopenec, nakládaný hermelín, chleby s tvarůžkem nebo domácím uzeným.



Pivnice se zahrádkou.

USajmona

U SAJMONA POD HÁJKEM
BOTANICKÁ 28

Otevřít si ve 22 letech vlastní hospodu? Simon Hájek tenhle odvážný životní krok udělal, mohl se však zároveň opřít o rozsáhlé zkušenosti, které jeho rodina podnikáním v gastronomii získala. U Sajmona vás přivítá uvolněná přátelská atmosféra vůně poctivého jídla. Ať už vyzkoušíte burgery s podomácku pečenými bulkami nebo grilovaný tvarůžek ve slanině na chlebu, nemůžete šlápnout vedle. Přísahají zde na ty nejčistější trubky ve městě, z nichž teče perfektně ošetřené chotěbořské pivo. Místní štamgasti údajně preferují desetistupňový mok – to aby jim ranní vstávání nečinilo obtíže.



Pivnice se zahrádkou.

www.pivniburza.cz

PIVNÍ BURZA
JÁNSKÁ 16

Máte náladu na změnu? Prožijte večer u piva úplně jinak, než jste zvykli, a staňte se součástí hry. Pivní burza je živým tržním mechanismem, kdy cena jednotlivých druhů piv závisí na poptávce ze strany hostů. Každá objednávka hodnotu daného piva zvyšuje a ostatní vzorky naopak o trošku zlevňuje. K dispozici máte osm piv česko-moravské provenience, která objednáváte skrze displej tabletu, na němž vždy vidíte aktuální cenu všech položek pivního menu. V případě hladu láká k vyzkoušení půlmetrový hot dog nebo burgery.



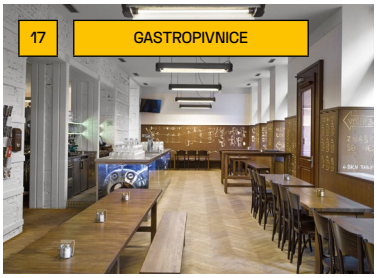
Pivnice se zahrádkou.

uDvouPratelBrno

PUB U DVOU PŘÁTEL

TÁBOR 25

Brněnské craft beer pub. Očekávejte naprostý opak velkoprodukce, tedy piva od skutečně malých nebo nomádských pivovarů. Dva přátelé vaří také vlastní řemeslné pivo pod značkou Brewniverse. V případě, že byste si nevybrali z nabídky na čepu, tady mají také pivotéku a v ní spoustu nachlazených lahvových piv, mezi nimiž najdete i vzácné kousky limitovaných edicí. A čas od času tady koncertují muzikanti z různých koutů světa.



Pivnice se zahrádkou.

lokal-ucaipla.ambi.cz

LOKÁL U CAIPLA

KOZÍ 3

Pokud jste fanoušky plzeňského ležáku, je pro vás Lokál U Caipla povinnou zastávkou. Precizně načepované a ošetřené pivo je prvním pilířem místní nabídky, druhým pak poctivá česká kuchyně. Slůvko poctivá v tomto případě není pouhým marketingovým klamem; kuchaři se dušují, že jídlo připravují z čerstvých místních surovin bez použití umělých dochucovadel a polotovarů. Za zmínku stojí i osobité dekorace interiéru, které má na svědomí brněnský umělec a frontman skupiny Poletíme? Rudolf Brančovský. Díky nim třeba zjistíte, že pivo je nejlepší instagramový filtr, nebo že ženské křivky zkušeným chlapům připomínají jitrnici.



Pivnice se zahrádkou.

www.pivnice-ucapa.cz

U ČÁPA

OBILNÍ TRH 10

Tady, v jednom z rohů Obilního trhu, se čepovalo pivo už před stoletím. Z porodnice, která stojí pár desítek metrů skrze park, sem již tehdy chodili zapíjet své potomky novopečení tatínkové. Pojmenování pivnice U Čápa tedy nemůže být přiléhavější.

Dnes jde o podnik s příjemně renovovaným interiérem (pohlédněte vzhůru a kochejte se lustry vyrobenými z pivních půllitrů!) a skvělým Plzeňským Prazdrojem z tanku. Bodrý výčepní nemá problém s hosty prohodit kus řeči, takže se možná dozvíte, ve kterém brněnském bufetu mají tu nejlepší sekanou. Určitě však neprohloupíte, pokud hlad zaženete přímo zde. Menu láká na speciality z domácí udírny i na tradiční kuchyni.



Pivnice se zahrádkou.

StopkovaPivnice

STOPKOVA PLZEŇSKÁ PIVNICE

ČESKÁ 5

V domě U Zlatého koníčka, kde sídlí Stopkova plzeňská pivnice, se snoubí pivo s historií. Stavba s gotickými základy sloužila jako výčep od druhé poloviny 19. století, hostinský Jaroslav Stopka ho převzal v roce 1910. Z ulice můžete obdivovat secesní sgrafitové průčelí, a až z obdivování architektury dostanete žízeň, uvítá vás vnitřní dvoupatrový členitý prostor o kapacitě tří stovek míst.

Plzeňský ležák byl u Stopků vždy vyhlášený a je potřeba uznat, že si svou úroveň udržel až do současnosti, kdy vám ho načepují z pivního tanku. Byla by škoda tady zároveň nepojíst, při čtení zdejšího menu se člověku sbíhají sliny.



Pivnice se zahrádkou.

www.pivovarska-starobrno.cz

PIVOVARSKÁ STAROBRNO

MENDLOVO NÁMĚSTÍ 20

Nezavítat při návštěvě Brna do jeho největšího pivovaru by jistě byla škoda. Tuhle povinnost si „odfajfknete“ při posezení v Pivovarské, která se nachází přímo v areálu pivovaru Starobrno na Mendlově náměstí. Je dost možné, že velikost téhle pivovarské restaurace a pivnice vás ohromí. V letních měsících bývá plně obsazená rozlehlá venkovní zahrádka, ale i vnitřní prostory zvládnou pojmout naráz desítky až stovky vyznavačů chmelového moku.

Z pípy samozřejmě teče Starobrno ve čtyřech provedeních, kromě něj i další zástupci z portfolia skupiny Heineken, pod niž brněnský pivovar spadá. Místní kuchyně uspokojí žaludek tradičními pokrmy v domácím duchu, steaky i zeleninovými saláty.



www.hauskrecht.cz

PETR HAUSKRECHT – PARNÍ PIVOVAR

PORÁŽKA 3

V historickém industriálním objektu někdejších městských jatek se relativně nedávno usadil jeden z nejvýznamnějších českých sládků současnosti, aby tu vařil nové pivo podle svých vlastních představ. Petr Hauskrecht působil jako sládek ve Starobrnu, Velkém Březně a Krušovicích, nyní velí pivovaru nesoucímu jeho jméno. Pro zájemce tady po předchozí domluvě pořádají pravidelné dvouhodinové exkurze zakončené ochutnávkou. Na prohlídce se seznámíte s výrobní technologií, přivoníte si k chmelu a v šalandě ochutnáte čepovaná piva. Celoročně zde vaří Brněnskou jedenáctku, dvanáctku a jeden vybraný speciál, v létě pak desítku Špilberk. V místním Brewhouse Shopu zakoupíte každý všední den mezi 9. a 17. hodinou pravděpodobně nejčerstvější pivo v Brně.



Pivnice se zahrádkou.

brnorestauracepivnice.hotelpegas.com

PEGAS

JAKUBSKÁ 4

Jeden z prvních českých minipivovarů (a úplně první moravský) vznikl spolu se stejnojmennou pivnicí a hotelem v samotném centru Brna už v roce 1992 a za tu dobu se mu podařilo stát se gastronomickou legendou moravské metropole. Pivovarské zařízení s měděnými kotli stojí přímo uprostřed rozlehlého lokálu a potěší vás nabídkou čtyř piv značky Pegas – ležáku, stoutu, šestnáctistupňového polotmavého speciálu a svrchně kvašené „pšenice“ podávané tradičně s plátkem citronu. Obyčejně k nim bývá navařený také sezonní pivní speciál. Za vyzkoušení rozhodně stojí i jídlo. Pokud jste při výběru nerozhodní, neprohloupíte volbou pivovarského guláše.



www.gourmetbrno.cz

www.gourmetjiznimorava.cz

GOURMET BRNO

Ty nejlepší brněnské podniky každý rok mapuje projekt Gourmet Brno, organizovaný TIC BRNO.

Porota nezávislých odborníků hodnotí 8 kategorií: restaurace, bistra, kavárny, cukrárny, bary, pivnice, vinárny a s sebou. Oceňují skvělé chuťové zážitky, kvalitní suroviny i autentickou atmosféru. V přehledné tištěné brožuře, která je k dostání zdarma v infocentrech nebo na webu, pak najdete naprostou špičku místní gastronomie.

A pokud vám výlet do Brna nestačí s Gourmet jižní Morava můžete ochutnávat celý kraj.



foto: Vladimír „Kiva“ Novotný, Michael Lapčík & podniky, Jan Cága, Pocket media s.r.o. (Roman Prachař)

text: Michael Lapčík

TIC BRNO, p.o. finančně podporuje statutární město Brno.

2017, dotisk 2025

www.ticbrno.cz

www.gotobrno.cz