



A Guide to the Beer

of Moravia and Silesia



CzechRepublic

Bierführer

durch Mähren und
Schlesien



A Guide to the Beer of Moravia and Silesia

It has long been the case that Moravia and Silesia are about more than just wine and plum schnapps, with recent years having seen a rapid increase in the number of breweries in the regions. The popularity of small and family-run breweries with a wide range of innovative beers also continues to rise. And so it is that there too you will find ever more enthusiasts that brew, try, and discover the amber nectar. Whether you are visiting Moravia and Silesia to enjoy the countless natural beauties or to visit their historic towns, castles, and chateaux, be sure to bring your day to a close by taking a seat at one of the local breweries and sampling the range of regional beers.

Bierführer durch Mähren und Schlesien

Die landläufige Meinung, dass Mähren und Schlesien nur eine Region von Wein und Slibowitz sei, gilt schon lange als überholt. Vor allem in den letzten Jahren ist hier auch noch ein anderer Zweig der Lebensmittelindustrie, das Brauereiwesen nämlich, heimisch geworden. Die Beliebtheit von kleinen bzw. Familienbrauereien mit einer bunten Angebotspalette von unverbrauchten Geschmacksnuancen nimmt immer mehr zu. Und so gibt es auch immer mehr Enthusiasten, die den Gerstensaft brauen, neue Varianten ausprobieren und entdecken. Ob Sie sich also nun nach Mähren oder Schlesien der unzähligen Naturschönheiten wegen aufmachen oder dort historische Städte, Burgen oder Schlösser besichtigen möchten, am Ende des Tages wird es sich immer lohnen, in einer der örtlichen Brauereien einzukehren und etwas aus dem jeweiligen Angebot an „flüssigem Brot“ zu kosten.

In 2020 they released / Im Jahr 2020 veröffentlichten sie: The South Moravia region / Die Region Südmähren, The Zlin Region (Eastern Moravia) / Die Region Zlin (Ostrmähren), The Olomouc region / Die Region Olomouc, The Moravia and Silesia region / Die Mährisch-Schlesische Region

Text, graphic design, maps and typesetting/Text, Grafikdesign, Karten und Satz: © freytag & berndt Praha

Photo/Foto: Znojemský městský pivovar (3 a 4), Pivovar Bítov (1 a 5), KYJOVSKÝ PIVOVAR (1, 3 a 6), Pivovar Moravský Žižkov (6–7), Pivovar Genius Noci (3 a 7), Michal Šachr (8), Pato Safko (9), Pivoval Galant (3 a 10), Pivoval Černá Hora (10–11), Pivoval Ohrada (11), © Pivoval Černý Orel® Kroměříž (1, 13 a 14), Harley Pub (13 a 15), Pivoval Chmelnice (16), Anna Nesvadbová (16–17), Pivoval Vraník (17), Pivoval Valášek (18), Karlovský minipivoval Pod Pralesem (19), Rožnovský pivoval (20), Topolský pivoval (13 a 20–21), Krásenský pivoval (21), Pivoval Litovel (1, 23 a 24), Pivoval Zubr (25), Pivoval Holba (26), Pivoval Jadrníček (23 a 26–27), SVATOVÁCLAVSKÝ PIVOVAR (27), Pivoval Chomout (23 a 28), Minipivoval Kolštejn (29), Minipivoval Tvarož (23 a 30), Pivoval Zlosin (30–31), Tomáš Loutocký (31), Pivoval Koníček (34), BESKYDSKÝ PIVOVAR (35), Pivoval Morous (33 a 36), Nachmelená Opice (36–37), SKŘEČONSKÝ ŽABÁK (33 a 37), Valašský pivoval Kozlovice (1, 33 a 38), Minipivoval Brabcák (39), Pivoval Havířov (40), Pivoval Ogar (33 a 40–41), Řemeslný pivoval Morava (41), © Anna Nesvadbová (1), © Dreamstimefree (1, 12)

Print/Druck: HART PRESS, spol. s r.o.

south moravian region

A Guide to the Beer of Moravia and Silesia
Bierführer durch Mähren und Schlesien



THE SOUTH MORAVIA REGION

The South Moravia region is diverse indeed. The southern part is a flat area with vineyards, floodplain forests, and meadows, the exception being Podyjí National Park, with the bends and canyons of the River Dyje, and the limestone columns of Pálava. The eastern side gradually rises to the hills of the White Carpathians and to the north you will find the extensive caves of Moravian Karst, the largest karst area in the country, where there are countless caves to be visited. Monuments include the incredible Lednice-Valtice chateaux grounds, an artificially-created landscape that covers an area of almost 300 sqm and that is home to two chateaux and smaller structures, and the Functionalist Tugendhat Villa in Brno. Both the chateaux and the villa are UNESCO cultural heritage sites. Neither should we forget the host of folk structures and wine cellars there: after all, South Moravia and wine go hand-in-hand.

DIE REGION SÜDMÄHREN

The Region Südmähren is sehr mannigfaltig. Der südliche Teil ist überwiegend eben mit Weingärten, Auwäldern und Wiesen, davon ausgenommen sind jedoch der Nationalpark Podyjí mit seinen Mäandern und Schluchten der Thaya sowie die Kreideklippen der Pálava. Der östliche Teil erhebt sich allmählich bis zu den Bergen der Weißen Karpaten. Im Norden findet man ausgedehnte Höhlenkomplexe des Mährischen Karsts, des größten tschechischen Karstgebiets, mit der größten Zahl zugänglicher Höhlen. Von den vielen Sehenswürdigkeiten stechen vor allem das Lednice/Valtice-Gelände, ein Gebiet mit einer Fläche von fast 300 km², mit zwei Schlössern und kleineren Salettl in einer künstlich geschaffenen Landschaft, und die Villa Tugendhat in Brno hervor – beide wurden in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen. Vergessen wollen wir natürlich auch nicht die vielen Bauten der Volksarchitektur und die Weinkeller, ist Südmähren doch untrennbar mit dem Thema Wein verbunden.



CITY BREWERY ZNOJMO



What they offer: tour, e-shop, restaurant, museum (in the building opposite)

City Brewery Znojmo is found in the historic centre of the town on the grounds of what was once Znojmo Castle, where beer was brewed in the burgher brewery without interruption between 1720 and 2009, Roman King Rudolph Hapsburg I having awarded the town the right to brew beer back in 1278. Brewing began again in 2015, with the new, private Znojemský městský pivovar, a. s., continuing in the celebrated local tradition. The standard range of beers is accompanied throughout the year by various specials, and there is the chance to tour the brewery and sample the freshly-brewed beer. You can also visit the Brewing Exhibition in the building opposite, run by Znojemská Beseda (www.nzm.cz/znojmo-expozice-pivovarnictvi).

Range: standard selection – Znojemská 11%, Znojemská 12%, Rotunda 11%, Zetko 14%, Znajmer 11%; occasional specials – Easter amber 12%, Advent Honey 13%, Znojemský IPL 12%, or a rarity, Sauvin 11%, the production of which uses wine yeasts from the Znojmo region.

City Brewery Znojmo

www.pivovarznojmo.cz; Hradní 87/2, 669 02 Znojmo;
tel.: 515 220 200; info@pivovarznojmo.cz



STADTBRAUEREI ZNOJMO



Möglichkeiten: Exkursion, E-Shop, Restaurant, Museum (im gegenüberliegenden Objekt)

Die Stadtbrauerei Znojmo befindet sich im historischen Stadtzentrum auf dem Gelände der ehemaligen Burg Znojmo, wo in der Bürgerbrauerei von 1720 bis 2009 ununterbrochen Bier gebraut wurde. Das Braurecht war der Stadt vom römisch-deutschen König Rudolf I. von Habsburg schon im Jahr 1278 erteilt worden. Seit 2015 wird hier wieder Bier gebraut. Die neue private Stadtbrauerei Znojmo knüpfte damit an die hiesige berühmte Tradition des Bierbrauens an. Neben dem ständigen Angebot werden im Laufe des Jahres die verschiedensten Spezialbiere hergestellt. Dabei wird auch eine Exkursion samt Verkostung des jeweiligen gebrauten Biers angeboten. Im gegenüberliegenden Gebäude können Sie auch die Ausstellung über das Brauwesen besuchen, die von dem Volksbildungsverein Znojemská Beseda organisiert wird (www.nzm.cz/znojmo-expozice-pivovarnictvi).

Sortiment: ständiges Angebot – Znojemská 11 %, Znojemská 12 %, Rotunda 11 %, Zetko 14 %, Znajmer 11 % gelegentlich – Oster-Bernstein 12 %, Advent-Honigbier 13 %, Znojemská IPA bzw. APA oder die Rarität Souvin 11 %, für deren Herstellung Weinhefe aus der Region Znojmo verwendet wird



HASIČSKÝ BREWERY BÍTOV



What they offer: tour, restaurant, accommodation

Mr. and Mrs. Tesař built a modern brewery in the village of Bítov back in 2015 in the building of a former fire station, which is where the name of the brewery comes from (Hasičský – fire-fighting). It is interesting that there is a pub in the brewery itself, meaning that the guests sit right beside the apparatus and can see the brewing house, the fermentation tanks, and the lager tanks, and observe the brewer at work. The brewery focuses on bottom-fermented unpasteurised and unfiltered beers. The neighbouring restaurant is the place to go to savour some culinary beer specialties, such as beer scratchings or beer lemonade and jelly made using wort.

Range: standard selection – pale Tesák 12%, amber lager 12%, IPA 13% occasional specials – APA 14%, SUN ALE 10%, STOUT, Dark lager 13% and other seasonal specials

Hasičský Brewery Bítov

www.utesaru.cz; 671 10 Bítov 101;
tel.: 737 842 777, 723 049 775; penzion@utesaru.cz



FEUERWEHRBRAUEREI BÍTOV

Möglichkeiten: Exkursion, Restaurant, Unterkunft

In 2015 errichteten die Eheleute Tesař in Bítov im Gebäude der früheren Feuerwehrwache eine moderne Brauerei, die am Ende auch nach dieser benannt wurde. Interessant ist, dass direkt in dieser Brauerei eine Bierstube eingerichtet wurde, sodass die Gäste gleich neben all den technologischen Anlagen sitzen und das Sudhaus, den Gärkeller, die Lagertanks sehen und dem Bierbrauer direkt bei der Arbeit zuschauen können. Gebräut werden hier unpasteurisierte und ungefilterte untergärige Biere. Im benachbarten Restaurant können Sie bierspezifische gastronomische Spezialitäten genießen, etwa Bierschwarten oder Bierlimonaden sowie aus Würze bzw. Hopfenwürze hergestellte Gelees.

Sortiment: ständiges Angebot – Helles Tesák 12 %, Halbdunkles Lager 12 %, IPA 13% gelegentlich – APA 14%, SUN ALE 10 %, STOUT, Lager Schwarz 13 % und andere saisonale Spezialbiere



MORAVSKÝ ŽIŽKOV BREWERY



What they offer:

tour, restaurant
The oldest references to a brewery in Břeclav date back to the year 1414, with beer being made there until 1996. Moravský Žižkov Brewery, founded in 2012, builds on this old tradition. Take a seat in the beer hall, with its unusual painted decoration, or enjoy the beer garden in the summer. The beer is brewed using Pils-type Czech malt made of selected varieties of barley from Moravia and Saaz hops.

Range: standard selection – Divočák 10°, Žižkovský lager 11°, Viennese lager 12°, Žižkovský čert 13°, Mustang 13°, Nymfa 14°; occasional specials – Žižkovský Christmas special 13° and others

Moravský Žižkov Brewery

www.pivovar.in; Chalupy 485,
691 01 Moravský Žižkov; tel.: 607 562 306;
info@pivovar.in



KYJOVSKÝ BREWERY



What they offer:

tour, accommodation, restaurant, beer spa, e-shop
The origins of brewing in Kyjov date back to the first quarter of the 16th century, and it is on this long tradition that Kyjovský Brewery aims to build. You will find the brewery a short distance from Kyjov railway station. It offers a wide range of unfiltered and unpasteurised beers. In addition to these, it brews a different special every month. It also makes beer body cosmetics using brewing ingredients.

Range: standard selection – Kateřina 10% rye draught, Kyjovský premium pale lager 12%
occasional specials – Jantar 13% amber special, Kyjovská 11% pale lager, Vílk 12% pale honey lager

Kyjovský Brewery

www.kyjovsky-pivovar.cz; třída Komenského 596,
697 01 Kyjov; tel.: 518 614 313;
recepce@kyjovsky-pivovar.cz



BRAUEREI KYJOV



BRAUEREI MORAVSKÝ ŽIŽKOV



Möglichkeiten:

Exkursion, Restaurant
Im Jahre 1414 wird in der Region Břeclav erstmals eine Brauerei erwähnt, bis 1996 wurde dort Bier gebraut. Die 2012 gegründete Brauerei Moravský Žižkov knüpft an diese Tradition an. Sie können hier in der original angestrichenen Bierstube sitzen, im Sommer auch im Gartenlokal. Bier wird hier aus tschechischem Malz des Pilsner Typs, der aus ausgesuchten Gerstensorten aus Mähren hergestellt wird, und aus dem Saazer Mittelfrühen (Hopfen) gebraut.

Sortiment: ständiges Angebot – Divočák 10°, Žižkover Lager 11°, Wiener Lager 12°, Žižkover Teufel 13°, Mustang 13°, Nymfa 14°
gelegentlich – Žižkover Weihnachts-Spezial 13° und andere



GENIUS NOCI



What they offer:

tour, accommodation
We know very little about the origins of the brewery in Lomnice, but it is thought that it dates back to 1558, at least according to the list of owners that we have. The demesne and the brewery came into the hands of the Serényi family in 1662, the family residing there until 1948. The Serényis sold the business at the beginning of the 20th century, before it definitively closed in 1922. The amber nectar returned in 2016 with the opening of the Genius noci brewery. You will find it in the centre, on the square, the name designed to witty invoke the strong atmosphere of the place.

Range: standard selection – Oat lager, Bitter Ten, Honeymoon honey beer, IPA Gaia
occasional specials – dark Orient Stout

Genius noci

www.geniusnoci.cz; Palackého náměstí 330,
679 23 Lomnice; tel.: 605 165 058;
chcipivo@geniusnoci.cz



GENIUS NOCI



Möglichkeiten:

Exkursion, Unterkunft
Über die Gründung der Brauerei in Lomnice wissen wir nicht sehr viel. Man geht davon aus, dass dies im Jahre 1558 geschah, doch beruht diese Annahme alleine auf einem erhaltenen Verzeichnis der Besitzer. Das Adelsgeschlecht der Serényi von Kis-Serényi erwarb die Domäne im Jahre 1662 samt Brauerei und blieb dort bis 1948. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts verkauften die Serényi die Brauerei, die den Betrieb 1922 definitiv einstellte. Erst 2016, als die Brauerei Genius noci entstand, kehrte der goldene Gerstensaft hierhin zurück. Sie finden die Brauerei direkt im Zentrum am Ortsplatz, ihr Name soll auf witzige Weise die starke Atmosphäre dieses Ortes heraufbeschwören.

Sortiment: ständiges Angebot – Hafer Lager, bitters Desítka, Honigbier Honeymoon, IPA Gaia
gelegentlich – Orient Stout Dunkel



KVASAR SENTICE



Möglichkeiten:

Exkursion
Die Brauerei Sentice wurde 1992 gegründet. Das hiesige Honigbier Kvasar wird anhand einer klassischen Brautechnologie, der sog. Untergärung, hergestellt. Im Laufe der Nachreife wird dem mehrgradigen Bier auf kaltem Wege echter Bienenhonig hinzugegeben, und so bleiben alle im Honig enthaltenen gesundheitsfördernden Stoffe die ganze Zeit über in voll aktiver Form im Honig. Das Bier ist ungefiltert, unpasteurisiert, ohne chemische und Wärmebehandlung. Neben Bier können Sie hier auch die alkoholfreie Bierlimonade Kvasarka und das Senticer Gelbe mit Fruchtgeschmack kosten.

Sortiment: ständiges Angebot – Patnáctka 15%, Trináctka 13%, Dvanáctka 12%, Jedenáctka 11%, APA, Sommer-Desítka, aber auch die alkoholfreien Bierlimonaden Kvasarka und Senticer Gelbe mit Fruchtgeschmack. gelegentlich – St.-Wenzel-Bier, Weihnachts-Lager, Oster-Weizenbier



SENTICKÝ KVASAR



What they offer:

tour
Sentický Brewery was founded in 1992. The local Kvasar honey beer is made using the classic brewing technique of bottom-fermentation. While maturing, real bee's honey is added cold to varying degrees of beers, meaning that all the substances in honey that are beneficial to the health remain fully active throughout. The beer is unfiltered, unpasteurised, and without any chemical or thermal modification. In addition to the beer, you can also sample some Kvasarka non-alcoholic beer lemonade, or fruit-flavoured Sentická Žluta.

Range: standard selection – Patnáctka 15%, Trináctka 13%, Dvanáctka 12%, Jedenáctka 11%, APA, Summer Ten, as well as Kvasarka non-alcoholic beer lemonade or fruit-flavoured Sentická Žluta
occasional specials – St. Wenceslas, Christmas lager, Easter weizen

Sentický Kvasar

www.pivokvasar.cz; Sentice 219, 666 03 Tišnov;
tel.: 549 416 117; pivokvasar@gmail.com



FRANKIES BREWERY



What they offer:

pub
Frankies Brewery was founded in 2014. This craft brewery was the brainchild of two enthusiasts and has built up a great many fans at home and abroad. They like experimenting here, meaning that the range of beers is wide, very diverse, and variable. In the summer, the local specialties are light beers flavoured with fresh fruit. And because there is no limit to the imagination, you might even come across an entirely new beer on tap. The brewery pub that neighbours the brewery itself is the place to go to sample several types of beer, all treated in exactly the right way to bring out exactly the right flavour.

Range: standard selection – Frankies Lager, Frank APPA – American Pale Ale
occasional specials – Pumpkin' Her Gently ALE, IPA DryFuss, GIGA IPA, Frankie Fucking 5-Fingers India Pale Lager, and many more

Pivovar Frankies

www.frankies.cz; Jana Palacha 121/8, 690 02 Břeclav;
tel.: 776 580 470; info@frankies.cz





ČERNÁ HORA BREWERY



What they offer: tour, space to hire for private functions

The first written reference to beer in Černá Hora dates back to the year 1298. A brewery in Černá Hora is mentioned in 1530, when the demesne was owned by brothers Tas and Jaroslav Černohorský from Boskovice. Today, Černá Hora beer is known throughout the country. You will find the brewery building not far from the local chateau and it is there that the beer is brewed using the traditional two-mash method, is fermented in open fermenting tanks, and lies in lager tanks. The selection of beer is accompanied by a range of non-alcoholic drinks.

Range: standard selection – TAS draught, unfiltered Sklepni, Matouš lager, Páter lager, traditional lager, Granát dark lager, Honey 13, Velen weizen

Černá Hora Brewery

www.pivovarcernahora.cz; nám. U Pivovaru 3, 679 21 Černá Hora; tel.: 800 987 789; zakaznicky.servis@pivovary-lobkowicz.cz



GALANT MIKULOV BREWERY



What they offer: hotel, tours, restaurant

The brewery was founded in 2015 and the beer is brewed in the hotel's brewery restaurant itself. It then ferments and matures in cooled stainless-steel tanks in the cellars of the restaurant. The beer is neither pasteurised nor filtered, meaning that it is an entirely natural product. Most of the beer is served in the restaurants of Hotel Galant in Mikulov or in Lednice, not far from the respective town centres.

Sortiment: Range: Draught Galant 10 pale – a Pilsner-style beer, Galant dark lager 12 – bottom-fermented beer, Strong Galant IPA 14, Full-flavour Galant Summer Ale 11 – a refreshing top-fermented beer brewed for the summer

Galant Mikulov Brewery

<https://mikulov.galant.cz/pivovar>; Mlýnská 2, 692 01 Mikulov; tel.: 519 323 353; mikulov@galant.cz



BRAUEREI GALANT MIKULOV



Möglichkeiten: Hotel, Besichtigungen, Restaurant

Die Brauerei wurde im Jahr 2015 gegründet. Das Bier wird hier direkt im Bierrestaurant des Hotels gebraut. Die anschließende Gärung und Reife erfolgen im Souterrain des Restaurants in Kühl tanks aus Edelstahl. Das Bier ist weder gefiltert noch pasteurisiert, sodass es also ein reines Naturprodukt bleibt. Die meisten Biere werden in den Restaurants des Hotels Galant in Mikulov und Lednice getrunken. Die Restaurants befinden sich jeweils unweit des Stadtzentrums.

Sortiment: Schankbier Galant 10 Helles – Bier des Pilsner Typs, Lager Galant 12 Schwarzbier – untergäriges Bier, Starkbier Galant IPA 14,

Vollbier Galant Summer Ale 11 – frisches obergäriges Bier, das in der Sommerzeit gebraut wird



BRAUEREI ČERNÁ HORA



Möglichkeiten: Exkursion, Vermietung eines Veranstaltungsräums

Im Jahre 1298 wird das Bier aus Černá Hora erstmals schriftlich erwähnt. Von der Brauerei in Černá Hora ist schon im Jahre 1530 die Rede, als die Domäne sich im Besitz der Brüder Tas und Jaroslav von Boskowitz und Černá Hora befand. Heute ist Černá Hora eine landesweit bekannte Marke. Das Gebäude der Brauerei befindet sich unweit des hiesigen Schlosses. Bier wird hier im Doppelmaischverfahren gebraut, es gärt in offenen Gärkellern und reift Lagertanks nach. Das Biersortiment wird noch um einige hier hergestellte alkoholfreie Getränke ergänzt.

Sortiment: ständiges Angebot – Schankbier TAS, ungefiltertes Kellerbier, Lager Matouš, Lager Páter, traditionelles Lager, Dunkles Lager Granát, Honigbier 13, Weizenbier Velen



OHRADA VILLAGE BREWERY



What they offer: restaurant, accommodation

Visky is a little village not far from Letovice. And it was in Letovice that a brewery appeared back in the middle of the 15th century. According to witnesses, beer was brewed in Visky at home, providing pleasing refreshment to the farmers during harvest, and Ohrada village brewery endeavours to build on these traditions. It opened in 2013 on the grounds of Agrozentrum Ohrada, in a converted cowshed.

Range: standard selection – Bejček 11% unfiltered pale lager, Pacholek 12% amber lager, Medák 15% honey special; occasional specials – beer specials depending on the season

Vesnický pivovar Ohrada

www.pivovarohrada.cz; 679 33 Visky u Letovic 100; tel.: 605 298 410; info@pivovarohrada.cz

DORFBRAUEREI OHRADA





Other breweries and microbreweries

in the South Moravia region

Sonstige Brauereien und Minibrauereien in der Region Südmähren

Březácký minipivovar Sup (Břeží)

www.pivoart.cz

Charlie's Square (Brno) • www.charliessquare.cz

JBM Brew Lab (Brno) • www.jbmbrewlab.cz

Líšeňský pivovar (Brno) • www.lisenskypivovar.cz

Mamut (Mikulov) • www.pivovarmamut.cz

Mazák (Dolní Bojanovice) • www.pivovarmazak.cz

Městský zámecký pivovar (Oslavany)

www.pivo-oslavany.cz

Minipivovar Dráteník (Únanov)

www.facebook.com/minipivovardratenik

Minipivovar Grádo (Tišnov) • www.pivoargrado.cz

Minipivovar Kunc (Hodonín)

www.minipivovarkunc.cz

Minipivovar Manner (Bohdalice-Pavlovice)

tel.: 723345222

Minipivovar Na Vyhídce (Moravská Nová Ves)

www.pivonavyhidce.cz

Minipivovar U Dyje (Nový Šaldorf-Sedlešovice)

www.minipivovardyje.cz

Na Mlýně (Ratiškovice) • www.namlyne.com

Panský pivovar Sokolnice (Sokolnice)

www.pivovarsokolnice.cz

Parní pivovar Hauskrecht (Brno)

www.hauskrecht.cz

Pegas (Brno) • www.hotelpegas.com

Pivovar Doubravník (Doubravník)

www.pivoar-doubravnik.webnode.cz

Pivovar Feldsberg (Valtice)

www.facebook.com/pivovaldelsberg

Pivovar Hnanice (Hnanice)

www.vinice-hnanice.cz/pivoar

Pivovar Kos (Brno) • www.pivokos.cz

Pivovar Krum (Moravský Krumlov) • www.pivokrum.cz

Pivovar Květnice (Tišnov) • www.pivoar-kvetnice.cz

Pivovar Lišák (Topolany)

www.facebook.com/lisapkivoar

Pivovar Louka (Louka) • www.pivoararlouka.cz

Pivovar Lucky Bastard (Brno) • www.lucky-bastard.cz

Pivovar Moravia (Brno) • www.pivoar-moravia.cz

Pivovar Padochov (Oslavany)

www.pivoarpadochov.cz

Pivovar Richard (Brno) • www.pivo-richard.cz

Pivovar Santon (Měnín) • tel.: 777 943 064

Pivovar Starý Dvůr (Prušánky)

www.penzionprusanky.cz

Pivovar Stern (Brno) • www.pivoarstern.cz

Pivovar Tišnov • www.pivoartisnov.cz

Pivovar U Šneka (Znojmo) • www.pivniceusneka.cz

Pivovar U Tomana (Brno) • www.utomana.cz

Pivovar Vildenberg (Viničné Šumice)

www.vildenberg.cz

Pivovar Vorkloster (Předklášter)

www.vorkloster.cz

Pivovar Vranov • www.pivoar-vranov.cz

Pivovar Xaver (Bludina) • www.pivoxaver.eu

Pod Kněží Horou (Bzenec) • www.knezihora.cz

První soběšický pivovar (Brno)

www.sobesicke-pivo.cz

Rodinný minipivovar Syrovar (Syrovín)

www.syrovar.cz

Rodinný řemeslný pivovar BEER DADDY (Sivice)

www.beerdaddy.cz

Řemeslní Minipivovar Dubňák (Dubňany)

www.dubnak.cz

Řemeslný pivovar Duck & Dog (Rajhrad)

www.duckdog.cz

Řemeslný pivovar Fagan (Brno) • www.fagan.cz

Řemeslný pivovar Křikloun (Hodonín)

www.krikloun.cz

Řemeslný pivovar Rojc (Rozdrojovice) • www.rojc.cz

Slavkovský pivovar (Slavkov u Brna)

www.slavkovskypivovar.cz

Slovácký pivovar (Šardice) • www.slovackypivovar.cz

Starobrně (Brno) • www.starobrno.com

Velický Bombardák (Velká nad Veličkou)

www.velickybombardak.cz

Zámecký pivovar (Bratčice) • www.pivoarbratcice.cz

Zámecký pivovar (Břeclav) • www.pivoarbreclav.cz



A Guide to the Beer of Moravia and Silesia
Bierführer durch Mähren und Schlesien



THE ZLÍN REGION (EASTERN MORAVIA)

In spite of being the smallest region in Moravia and Silesia in terms of size, and one of the smallest in terms of population, the Zlín region has plenty to offer visitors. You can, for example, look round the UNESCO monuments in Kroměříž, the Baťa canal, the Jurkovič buildings in Pustevny, or the magical Luhačovice spa. There are three ethnographical areas in the region – Slovácko, Valašsko, and Haná – and this is one reason for the region as a whole being so varied. There are two expansive protected landscapes – the White Carpathians biosphere reserve and the Beskydy protected landscape area, where you will also find the highest peak in the Zlín region – Čertův mlýn (1,205 metres above sea level). The capital of the region is the city of Zlín, where the Functionalist architecture is inseparably linked to the business legacy of Tomáš Baťa, who so greatly influenced the area.

DIE REGION ZLÍN (OSTMÄHREN)

Obwohl die Region flächenmäßig die kleinste Region in Mähren und in Schlesien ist und sicher auch nicht zu den bevölkerungsreichsten gehört, hat diese Region ihren Besuchern zweifellos etwas zu bieten. Besichtigen können Sie hier etwa die UNESCO-Sehenswürdigkeiten in Kroměříž, den Baťa-Kanal, die Jurkovič-Bergbauden in Pustevny oder das zauberhafte Kurbad Luhačovice. Es stoßen hier gleich drei ethnographische Regionen aufeinander: die Mährische Slowakei, die Mährische Walachei und die Hanna. Dies ist auch einer der Gründe, warum die ganze Region so abwechslungsreich ist. Es befinden sich hier zwei großflächige Schutzgebiete: das Biosphärenreservat Weiße Karpaten und das Landschaftsschutzgebiet Beskiden mit der höchsten Erhebung des Bezirks Zlín, dem Čertův mlýn (1 205 m ü. NN). Regionalhauptstadt ist Zlín mit einem Ensemble funktionalistischer Architektur, das untrennbar verbunden ist dem unternehmerischen Vermächtnis Tomáš Baťas, der die ganze Region beeinflusste.



ČERNÝ OREL BREWERY



What they offer: restaurant, accommodation, tour, beer spa

Černý Orel Brewery stands on Velké náměstí in the U Černého orla building, which is one of the best-preserved burgher houses in the centre of Kroměříž, and which has been protected as a cultural monument since 1958. It opened in 2009 and primarily specialises in PILS beers, meaning bottom-fermented lagers. If you are interested in how the beer is made, we recommend you take a guided tour. You can also visit a chocolatier, where chocolates are made by hand, or relax in the newly-opened beer spa in the vaulted historic cellars.

Range: standard selection – 11° Pale lager, 11° Vášnívý lager, 12° Amber lager, 13° Dark; occasional specials – a whole range of other and special types of beer, including a 17° DunkelBock

Pivovar Černý Orel

www.cerny-orel.eu; Velké náměstí 24,
767 01 Kroměříž; tel.: 573 332 769;
recepce@cerny-orel.eu



BRAUEREI ČERNÝ OREL



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft, Exkursion, Bierbad

Die Brauerei Černý Orel steht am Zentralplatz Velké náměstí im Haus U Černého orla (Zum Schwarzen Adler), das zu den besterhaltenen Bürgerhäusern im Zentrum von Kroměříž gehört und seit 1958 als Kulturdenkmal geschützt ist. Gegründet im Jahr 2009, ist sie insbesondere auf Biere des Typs PILSNER, also auf untergärige Lagerbiere, spezialisiert. Falls es Sie interessiert, wie hier Bier gebraut wird, empfehlen wir an einer entsprechenden Führung teilzunehmen. Darüber hinaus können Sie hier auch eine Schokoladenfabrik besuchen, in der Pralinen noch per Hand hergestellt werden, oder Sie können in dem neu eröffneten Bierbad in den historischen Kellergewölben relaxen.

Sortiment: ständiges Angebot – 11° Helles Lager, 11° Leidenschaftliches Lager, 12° Halbdunkles Lager, 13° Dunkles gelegentlich – eine ganze Reihe sonstiger und spezieller Biersorten, wie etwa das 17° DunkelBock



HARLEY PUB



What they offer: restaurant, museum, accommodation

The fully-reconstructed Harley restaurant and microbrewery are found in Otrokovice, directly across from the railway station. They make unfiltered, lively beers that taste great and are beneficial to the health. You can choose from classic types of beer or from their specials. A visit to the museum here is also quite an experience. Harley-Davidson motorbikes are joined by other machines of the same make – snow scooters, golf carts, children's tricycles, and a boat.

Range: standard selection – 10° Topper pale, 11° Scat pale, 11° Panhead amber, 12° Shovel pale, 13° King dark

Harley Pub

www.harleypub.com; Dr. E. Beneše 512,
765 02 Otrokovice; tel.: 722 940 940;
info@harleypub.com



HARLEY PUB



Möglichkeiten: Restaurant, Museum, Unterkunft

In Otrokovice, gleich hinter dem Bahnhof, befindet sich das komplett renovierte Restaurant Harley, zu dem auch eine Minibrauerei gehört. Gezapft wird ungefiltertes, lebendiges Bier, das nicht nur schmeckt, sondern auch der Gesundheit förderlich ist. Auswählen können Sie sowohl aus klassischen Biersorten als auch aus Spezialbieren. Alles andere als alltäglich ist sicherlich auch der Besuch des hiesigen Museums. Zu sehen bekommen Sie dort nicht nur Motorräder der Marke Harley-Davidson, sondern auch Maschinen dieser Marke mit besonderer Bestimmung – Schneescooter, Golfcaddys, Kinderdreiräder und sogar ein Boot.

Sortiment: ständiges Angebot – 10° Topper Hell, 11° Scat Hell, 11° Panhead Halbdunkel, 12° Shovel Hell, 13° King Dunkel



CHMELNICE BREWERY



What they offer: restaurant, accommodation
A brewery was founded in Napajedla in the second half of the 19th century, but closed in 1911. After a gap of more than 100 years, beer is once again being made in the town, this time at the Chmelnice microbrewery, which is part of the family-run hotel of the same name. The beer is brewed using the traditional two-mash method with Pilsner-type malt and Saaz hops. Stop in at the restaurant to sample a meal cooked using a tried-and-trusted home recipe, or something more original. During the summer, the beer itself is best enjoyed in the outdoor beer garden.

Range: standard selection – Chmelnická pale 10°, Chmelnická pale 11°, Chmelnická amber 11°, Chmelnická pale 12°

Pivovar Chmelnice
www.pivovarchmelnice.cz; Palackého 115,
763 61 Napajedla; tel.: 571 654 886;
recepce@hotelchmelnice.cz



BRAUEREI CHMELNICE



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft
Die Brauerei in Napajedla entstand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, stellte den Betrieb aber 1911 schon wieder ein. Nach mehr als hundert Jahren wird nun in Napajedla wieder gebraut, und zwar in der Minibrauerei Chmelnice, das Bestandteil eines Familienhotels gleichen Namens ist. Gebraut wird nach einem traditionellen Doppelmaischverfahren aus Malz des Pilsner Typs und aus Hopfen des Saazer Mittelfrühen. Im Restaurant können Sie eines der bewährtesten Hausrezepte und Eigenkreationen kosten. Im Sommer schmeckt das Bier am besten draußen im Biergarten.

Sortiment: ständiges Angebot – Chmelnická Helles 10°, Chmelnická Helles 11°, Chmelnická Halbdunkel 11°, Chmelnická Helles 12°



MALENVICE BREWERY – ZLÍNSKÝ ŠVEC



What they offer:

pub
The brewery was founded at the turn of 2007 and 2008. It moved to its current premises of the former Šternberk brewery beneath Malenovice Castle in 2012 and shortly afterwards Malenovice beer was brewed again after a gap of 70 years. Zlinský švec beers are unfiltered and unpasteurised. This means that they still contain all their vitamins and minerals. There are always between 5 and 10 types of the local beer on tap in the brewery pub.

Range: standard selection – 10% Pale draught, 11% Amber lager, 12% Pale lager; regular brews: 11% American Pale Ale, 12% American Amber Ale, 13% Single Hop, 12% Honey lager; occasional specials – 8% Cyklošvec, 10% Dark draught, 13% Dark special, 13% New Zealand IPA, 13% Black IPA, 15% Rye IPA

Pivovar Malenovice – Zlinský švec

www.zlinskysvec.cz; Švermová 101,
763 02 Zlín-Malenovice; tel.: 608 043 462;
info@zlinskysvec.cz



BRAUEREI MALENVICE – ZLÍNSKÝ ŠVEC



Möglichkeiten:

Kneipe
Die Brauerei entstand Ende 2007, Anfang 2008. Im Jahr 2012 erfolgte der Umzug in die jetzigen Räume der ehemaligen Šternberger Brauerei unterhalb der Burg Malenovice. Kurz darauf wurde hier wieder Malenovicer Bier gebraut. Die Biere der Marke Zlinský švec (Zlínner Schuster) sind ungefiltert und unpasteurisiert. Dank dieser Tatsache bleiben Vitamine und Minerale bei ihnen allen erhalten. In der Brauereikneipe werden am Ausschank jeweils 5–10 Sorten des hiesigen Bieres gezapft.

Sortiment: ständiges Angebot – 10% Helles Ausschankbier, 11% Halbdunkles Lager, 12% Helles Lager; oft gebraute Biere: 11% American Pale Ale, 12% American Amber Ale, 13% Single Hop, 12% Honig-Lager gelegentlich – 8% Cyklošvec, 10% Dunkles Schankbier, 13% Dunkles Spezial, 13% New Zealand IPA, 13% Black IPA, 15% Rye IPA



VRANÍK BREWERY



What they offer: accommodation, restaurant, tour
Vraník Brewery is found in the small town of Trnava not far from Zlín. Two-mash beer has been brewed here in the beautiful countryside on the boundaries of the Hostýnské and Vizovické Hills since 2014. The beer ferments in an open fermenting house for seven days, before maturing in the lager cellar. The brewer will be glad to tell you more about the brewing process on a guided tour, as part of which you can sample beer straight from the tank.

Range: standard selection – Vraník 10% pale draught, Vraník 11% pale lager, Vraník 11,5% IPA extra bitter pale lager, Vraník 12% amber Viennese lager, Vraník 12% Premium pale lager; occasional specials – Mardi Gras Vraník 12,5% amber lager, Easter Vraník 12,5% caramel lager, Vraník 13% black special, Vraník 14% Christmas special

Pivovar Vraník

www.pivovarvranik.cz;
763 18 Trnava u Zlína 23;
tel.: 577 988 210; info@pivovarvranik.cz



BRAUEREI VRANÍK





VALÁŠEK BREWERY



What they offer: restaurant, accommodation

The tradition of brewing in Vsetín stretches back to the 17th century. The Valášek family brewery stands on the spot where a restaurant was opened in the year 1920. In spite of its popularity, the place closed in 1982, was left to fall into disrepair, and was torn down. For years the land was neglected and became dismally overgrown. Only in 2001 was the foundation stone of the future brewery tapped, with the ceremonial launch of production coming one year later. The name "Valášek" was chosen in a public survey, proving to be the best and most apt name for the local brewery (it is located in the area known as "Valašsko").

Range: Vsetínská Ten, Pale weissbier special, Pale weiss lager, Pale lager Vsacan, Viennese special, Weizen pale lager, American Pale ALE special, India Pale ALE special, India Pale ALE Saison, Sour cherry lager, Almond lager, Blueberry lager, Rad ALE, Single Hop Ej, and more

Pivovar Valášek

www.minipivovar.com; Dolní Jasenka 190,
755 01 Vsetín; tel.: 571 459 169;
provozní@minipivovar.com



BRAUEREI VALÁŠEK



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft

Die Tradition des Bierbrauens in Vsetín reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Die Familienbrauerei Valášek befindet sich an der Stelle, wo ab 1920 ein Gasthaus stand. Obwohl überaus beliebt, wurde dieses Objekt 1982 geschlossen und anschließend wegen Baufälligkeit abgerissen. Jahrelang wurde das Grundstück vernachlässigt und verkaum immer mehr, aber erst im Jahr 2001 wurde der Grundstein der künftigen Brauerei gelegt, und schon ein Jahr später erfolgte die feierliche Betriebsöffnung. Bei einer Bürgerumfrage wurde dann der Name „Valášek“ gefunden, was sich am Ende als die beste und treffendste Namensgebung für die hiesige Brauerei erwies.

Sortiment: Vsetiner Desítka, Helles Spezial Weißbier, Helles Lager Vsacan, Wiener Spezial, Helles Weizenlager, American Pale ALE Spezial, India Pale ALE Spezial, India Pale ALE Saison, Lager Kirsche, Lager Mandel, Lager Heidelbeere, Rad ALE, Single Hop Ej und andere



KARLOVSKÝ BREWERY POD PRALESEM



What they offer: restaurant, accommodation, tour

Karlovský Brewery Pod Pralesem stands in the fairy-tale surroundings of the Beskydy Mountains and is part of the guest house of the same name. It is the very first brewery in Velké Karlovice, opening in 2014 in a stylish timber-framed 19th-century cottage. You can take a look at the inner workings of the brewery, and sample beer straight from the tank. There are also regional dishes to be savoured in the cosy restaurant. And because the original, mysterious Razula forest lies in close proximity, the beers were given the names of the elves that live there.

Range: standard selection – Mazel 10°, Skřítek 11°, Šibal 11°, Brčálník 11°, Diblík 12°, Aranka 12°, Kyseláč 12°, Pšeňula 12°, Tátoš 13°, prALEsník 14°, Srdík 15°, vtlPAlek 15°

Karlovský minipivovar Pod Pralesem

www.karlovskyminipivovar.cz; Léskové 911,
756 06 Velké Karlovice; tel.: 571 444 747;
recepce@podpralesem.cz



KARLOVICER MINIBRAUEREI POD PRALESEM



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft, Exkursion

Die Karlovicer Minibrauerei Pod Pralesem (Unter dem Urwald) in der märchenhaften Landschaft der Beskiden – die Brauerei ist Bestandteil einer gleichnamigen Pension – ist die erste historisch belegte Brauerei in der Umgebung von Karlovice. Eröffnet wurde sie 2014 in einem stilvollen Umgebindehaus aus dem 19. Jahrhundert. Hier können Sie sich auch die „Eingeweide“ der Brauerei anschauen und dabei Bier direkt aus dem Tank kosten. In dem gemütlichen Restaurant werden die Spezialitäten dieses Landstrichs angeboten. Und da sich in unmittelbarer Nähe auch ein geheimnisvoller ursprünglicher Urwald namens Razula befindet, wurden die Biere nach den hiesigen Kobolden bzw. Erdgeistern benannt.

Sortiment: ständiges Angebot – Mazel 10°, Skřítek 11°, Šibal 11°, Brčálník 11°, Diblík 12°, Aranka 12°, Kyseláč 12° (Sauerbier), Pšeňula 12° (Weizenbier), Tátoš 13°, prALEsník 14°, Srdík 15°, vtlPAlek 15°



ROŽNOVSKÝ BREWERY



What they offer: restaurant, tour, accommodation, beer spa, e-shop

The tradition of brewing in Rožnov stretches back more than three hundred years, the first mention we have of beer production coming from the year 1712. Beer was brewed here until 1949, when the brewery was nationalised and then closed. The modern history of brewing began in 2010 and the beer here is made in line with original recipes that follow on from those of the past. You can also relax your body in the beer spa by taking a wort bath. And if you are inclined towards experiencing some other taste sensations, take a seat in the stylish pub and beer café or pay a visit to the Málková chocolatier.

Range: standard selection – *Amber special Rothschild 13°, Pale lager Radhošť 11°, Honey special, Pale special Popper 16°, Amber special Gutmann 16°, Sour cherry lager 12°, Pale special Rožnov 13°, 300 years 30°*

Rožnovský pivovar

www.roznovskypivovar.cz; Pivovarská 6, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm; tel.: 774 430 000; recepce@roznovskepivni lazne.cz



20

THE ZLÍN REGION
DIE REGION ZLÍN

ROŽNOVER BRAUEREI



What they offer: restaurant, tour, accommodation, beer spa, e-shop

The Brauerei in Rožnov kann auf eine mehr als 300-jährige Tradition des Bierbrauens zurückschauen. Im Jahre 1712 wird sie erstmals schriftlich erwähnt. Seitdem wurde hier bis zu ihrer Verstaatlichung und Liquidierung im Jahr 1949 Bier gebraut. Mit dem Jahr 2010 begann dann die neuzeitliche Geschichte dieser Brauerei, die ihre Biere nach Originalrezepturen braut, welche aber an die ursprünglichen Rezepturen anknüpfen. Ihrem Körper können Sie in einem Bierbad in der Würze etwas Gutes tun. Und sollten Sie Lust auf weitere Geschmackserlebnisse haben, können Sie sich diese in der stilvoll eingerichteten Bierstube oder im Biercafé gönnen. Zu empfehlen wäre auch ein Besuch in der Pralinerie Málková čokoládovna.

Range: standard selection – *Amber special Rothschild 13°, Pale lager Radhošť 11°, Honey special, Pale special Popper 16°, Amber special Gutmann 16°, Sour cherry lager 12°, Pale special Rožnov 13°, 300 years 30°*

Rožnovský pivovar

www.roznovskypivovar.cz; Pivovarská 6, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm; tel.: 774 430 000; recepce@roznovskepivni lazne.cz



THE ZLÍN REGION
DIE REGION ZLÍN

TOPOLSKÝ BREWERY



What they offer: tour, accommodation, restaurant
Although the first written reference to Topolná dates back to the year 1318, it took a full 700 years for the first brewery to arrive. The year 2018 saw the expansion of an existing guest house and restaurant and the opening chapter in the history of local brewing. The beer is brewed here in line with the ideals of the brewer. In addition to the flagship classic Topolský lager, the range includes beers that are inspired by the whole world. You can even sample beer straight from the lager tank as part of a guided tour.

Range: standard selection – *Topolské draught 10, Topolský amber lager 11, Topolský pale lager 12, Topolská IPA 14 and other specials*

Topolský pivovar

www.topolskypivovar.cz; 687 11 Topolná 224; tel.: 777 222 322; topolskahospoda@gmail.com

THE ZLÍN REGION
DIE REGION ZLÍN

TOPOLSKÝ BRAUEREI



Möglichkeiten: Exkursion, Unterkunft, Restaurant
Sortiment: ständiges Angebot – *Topolský Schankbier 10, Topolský Halbdunkles Lager 11, Topolský Helles Lager 12, Topolský IPA 14 und weitere Spezialbiere gemäß dem aktuellen Angebot*



KRÁSENSKÝ BREWERY



What they offer: restaurant

Krásenský Brewery stands on the right bank of Rožnovská Bečva River a short distance from the bus station. The river used to be the dividing line between two separate towns – Valašské Meziříčí on the left bank and Krásno nad Bečvou on the right, and it is from the latter that the brewery takes its name. The newly-built, grandly-conceived building is home to a fully-functioning microbrewery and a restaurant, in the glazed room at the entrance to which you will notice nine bright beer tanks.

Range: standard selection – *Portáš, Krásenská 12°, Krásenská 13°, Weissbier 12°, specials Virgil 12°, Pale ALE 14°, Bock 16°*

Krásenský pivovar

www.krasenskypivovar.cz; Na Tržnici 78, 757 01 Krásno nad Bečvou; tel.: 577 012 577; info@krasenskypivovar.cz



THE ZLÍN REGION
DIE REGION ZLÍN

KRÁSENSKÝ BRAUEREI



Möglichkeiten: Restaurant
Nicht weit vom Busbahnhof entfernt, am rechten Ufer der Rožnovská Bečva, befindet sich die Krásenský Brauerei. Der erwähnte Fluss bildete einst die Trennlinie zweier selbstständiger Städte, nämlich zwischen Valašské Meziříčí auf dem linken Ufer und Krásno nad Bečvou auf dem rechten. Nach der Letztgenannten wurde die Brauerei auch benannt. Das neuerrichtete, großzügig angelegte Objekt beherbergt nicht nur die komplette Minibrauerei, sondern auch ein Restaurant, bei dessen Eingang man in einem verglasten Raum beispielsweise freie Sicht auf neun Überdrucktanks hat.

Sortiment: ständiges Angebot – *Portáš, Krásenská 12°, Krásenská 13°, Weissbier 12°, Spezialbiere Virgil 12°, Pale ALE 14°, Bock 16°*

21



Other breweries and microbreweries

in the Zlín Region (Eastern Moravia)

Sonstige Brauereien und Minibrauereien
in der Region Zlín (Ostmähren)

1. selský pivovárek (Kroměříž)

www.selsky-pivovarek.cz

Jarošovský pivovar (Uherské Hradiště)

www.jarosovskypivovar.cz

Pivovar Holendr (Valašské Meziříčí)

www.holendr.cz

Pivovar Hrádek (Slavičín)

www.pivovar-hradek.cz

Pivovar Maxmilian (Kroměříž)

www.pivomaxmilian.cz

Pivovar Rotor (Kunovice)

www.rotor.beer

Pivovar Zašová (Zašová)

www.pivozašová.cz

Záhlinický pivovar (Hulín)

www.zahlinickypivovar.cz



Olomouc region

A Guide to the Beer of Moravia and Silesia
Bierführer durch Mähren und Schlesien



THE OLOMOUC REGION

The northern part of the Olomouc region is home to the Jeseníky Mountains. Leave them to the south and you will go downhill practically all the way until you reach the flat Haná area. There are plenty of attractive tourist destinations in the region: the largest castle in Moravia, Helfštýn, for example, one of the oldest paper factories in Europe in Velké Losiny, or the biggest pumped-storage power plant in Central Europe – Dlouhé Stráně. The virgin countryside and clean air in the Jeseníky Mountains, meanwhile, are used by the spa there for therapeutic purposes. The capital of the region is Olomouc, the historic heart of Moravia as a whole, where you will find a wealth of historic buildings and the unique Column of the Holy Trinity, which became a UNESCO monument in the year 2000.

DIE REGION OLOMOUC

Den nördlichen Teil der Region Olomouc nimmt das Gesenke ein. Geht man von dort in Richtung Süden, geht's praktisch nur noch talwärts, bis man dann die eben Hanna erreicht. Man findet in dieser Region eine ganze Reihe touristisch attraktiver Orte, etwa die ausgedehnteste Burganlage Mährens, die Burg Helfenstein, eine der ältesten Papierfabriken Europas in Velké Losiny oder das größte Pumpenspeicherwerk Mitteleuropas, Dlouhé Stráně. Die unberührte Natur und die reine Luft im Gesenke machen sich – zu Heilzwecken – auch die hiesigen Kureinrichtungen zunutze. Regionalhauptstadt ist Olomouc, die historische Metropole ganz Mährens, mit ihren vielen historischen Bauten und einer einzigartigen Dreifaltigkeitssäule, die im Jahr 2000 in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde.



LITOVEL BREWERY



What they offer: tour, restaurant, museum, brew your own special beer
 The tradition of brewing in Litovel stretches back more than 725 years. The current brewery was ceremonially opened in 1893, since when it has become a nationwide phenomenon that reaches into other countries too. The excellent reputation of Litovel beer was helped along in his time by wrestler Gustav Frištenský, who took the daughter of the first brewer as his wife. A museum of brewing opened on the grounds in 1988, the first of its kind in Moravia. There is now a microbrewery too, where you can brew your own beer under the watchful eye of a brewer. There are 14 types of beer in the standard range, including dark and non-alcoholic beers, with specials brewed to mark a variety of special occasions.

Range: standard selection – *Classic, Moravan, Premium, Dark, Free, Gustav, Václav, ALE, Festive special 13°, Dark lemon, Dark lemon non-alcoholic, Pomelo, Weizenbier, Premium Dark*
 occasional specials – *Maestro, Weissbier, Garnet, Patrik, IPA, St. Martin 13%, Josef, Hasičská 11%, Winter lager 12%, May lager 11.5%*

Pivovar Litovel
www.litovel.cz; Palackého 934, 784 01 Litovel;
 tel.: 585 493 514; info@litovel.cz



BRAUEREI LITOVEL



Möglichkeiten: Exkursion, Restaurant, Museum; man kann sich auch sein eigenes Spezial brauen

Die lange Tradition des Bierbrauens reicht in Litovel mehr als 725 Jahre zurück. Die heutige Brauerei wurde 1893 feierlich eröffnet. Im Laufe der Jahre konnte sich das Unternehmen landesweit Geltung verschaffen und machte dabei auch jenseits der Landesgrenzen nicht halt. Zum guten Ruf des Litovelser Biers trug seinerzeit auch der Ringkämpfer Gustav Frištenský bei, der die Tochter des ersten Bierbrauers heiratete. Schon 1988 wurde auf dem Gelände ein Brauereimuseum eröffnet, das erste seiner Art in Mähren. Zu seinem ständigen Sortiment gehören 14 Biersorten, einschließlich eines Schwarz- und eines alkoholfreien Biers. Spezialbiere werden zu den verschiedensten Festlichkeiten aufgetischt.

Sortiment: ständiges Angebot – *Classic, Moravan, Premium, Dark, Free, Gustav, Václav, ALE, Festtags-Spezial 13°, Schwarzbier Zitrone, Schwarzbier Zitrone alkoholfrei, Pomelo, Weizenbier, Premium Dark*
 gelegentlich – *Maestro, Hefebier, Granát, Patrik, IPA, St. Martin 13%, Josef, Hasičská 11%, Winter-Lager 12%, Mai-Lager 11.5%*



ZUBR BREWERY



What they offer: tour, restaurant

King Premysl Otakar II awarded the market village of Přerov the right to brew beer back in the year 1252. The foundation stone of the current brewery was tapped in 1872, since when it has become a brewery whose beers you will find throughout the country. It is situated not far from the railway station in Přerov and is home to a stylish restaurant. In addition to the standard selection of beers, other types are brewed here to mark different occasions. There are also non-alcoholic beers and fruit beers to sample.

Range: standard selection – *Zubr Classic, Zubr Gold, Zubr Grand, Zubr Premium, Zubr Gradus, Zubr Maxim, Zubr yuzu & lime*

Pivovar Zubr
www.zubr.cz; Komenského 35, 750 02 Přerov;
 tel.: 581 270 111; zubr@zubr.cz



BRAUEREI ZUBR



Möglichkeiten: Exkursion, Restaurant

Das Braurecht war dem Marktglecken Přerov im Jahre 1252 von König Ottokar II. verliehen worden. Der Grundstein der heutigen Brauerei wurde 1877 gelegt, seitdem ist die Brauerei zu einem Unternehmen herangewachsen, dessen Produkte man in der ganzen Republik antreffen kann. Die Brauerei, zu der übrigens auch ein stilechter Restaurant gehört, befindet sich in Přerov unweit des Bahnhofs. Neben dem ständigen Sortiment werden gelegentlich auch diverse sonstige Biere angeboten. Alkoholfreies Bier und Fruchtbier sind eine Selbstverständlichkeit.

Sortiment: ständiges Angebot – *Zubr Classic, Zubr Gold, Zubr Grand, Zubr Premium, Zubr Gradus, Zubr Maxim, Zubr Yuzu & Limette*



HOLBA BREWERY



What they offer: tour, museum, restaurant, accommodation, e-shop

Young brewer Josef Müllschitzký opened a modern steam-powered brewery in the beautiful surroundings of the Jeseníky Mountains, in Holba u Hanušovic, in the year 1874. And it was after the village, which later became part of Hanušovice, that it took its name. The brewery has over the 150 years of its existence worked its way up to become a nationwide phenomenon that sells its beer abroad too. Holba is a typical example of Czech beer that ferments in open fermentation tanks, then maturing for more than a month. September here is always the month of HOLBA Beer Days, at which more than 5,000 people gather every year from all over the country. A visit to the museum, which maps out the history of brewing in the Hanušovice area, is also recommended.

Range: standard selection – Holba Šerák, Holba Kepník, Holba Premium, Holba Mountain 10, Holba Amber 11, Holba Special 13%, Holba Weissbier, Holba Cranberry with Mint, Holba Mountain Herbs, Holba Mountain Herbs Non-alcoholic

Pivovar Holba

www.holba.cz; Pivovarská 261,
788 33 Hanušovice; tel.: 583 300 900;
obchodni@holba.cz



26

BRAUEREI HOLBA



Möglichkeiten: Exkursion, Museum, Restaurant, Unterkunft, E-Shop

In der wunderschönen Landschaft des Gesenkes, in Holba bei Hanušovice, gründete der junge Bierbrauer Josef Müllschitzký im Jahre 1874 eine moderne Brauerei, die nach dem Dorf benannt wurde, das später zu einem Ortsteil von Hanušovice wurde. Im Laufe seines fast 150-jährigen Bestehens verstand es das Unternehmen, im ganzen Land Abnehmer für seine Produkte zu finden, und dies auch im Ausland. Holba ist ein typischer Vertreter des tschechischen Bieres, das in einem offenen Gärkeller gärt und dessen Reifezeit mehr als einen Monat in Anspruch nimmt. Jedes Jahr im September finden die HOLBA Biertage statt, zu denen sich hier regelmäßig mehr als 5 000 Interessenten aus der ganzen Republik einfinden. Zu empfehlen ist nicht zuletzt ein Besuch des Museums, das die Entwicklung des Bierbrauens in der Region von Hanušovice dokumentiert.

Range: standard selection – Holba Šerák, Holba Kepník, Holba Premium, Holba Horská 10, Holba Halbdunkel 11, Holba Spezial 13%, Holba Hefebier, Holba Preiselbeere mit Minze, Holba Bergkräuter, Holba Bergkräuter alkoholfrei

Pivovar Holba

www.holba.cz; Pivovarská 261,
788 33 Hanušovice; tel.: 583 300 900;
obchodni@holba.cz



27



JADRNIČEK BREWERY



What they offer: pub, tour

The tradition of brewing in Náměšť na Hané dates back to the year 1590. Jadrníček Brewery, founded in 2014, builds on those many years of tradition. Here they focus on brewing unpasteurised and unfiltered beer that is made according to traditional recipes. The brewery is also home to a cosy pub, where you can sample the beer directly from the brewery cellar. The range of specials brewed here on occasion includes one of the strongest in the country – Kosták 30%. They make more than just beer here, of course, producing a range of sparkling lemonades. Anyone interested can arrange a tour of the brewery by telephone.

Range: standard selection – Jadroš 11%, Jadroš dark 13%, Náměšťák 12%, occasional specials – Kotelník 14%, Jadrník honey, Jadrník chocolate, Jadran pale 13%, Žnec pale 10%, Jádro 16%, Kosták 30%, Jadroň 14%, Palírník 13%, Australský dvoch 11%, Ja IPA 14%, Japač, Christmas Jadrák 14%, Jadr IPA, Sour cherry beer 11%

Pivovar Jadrníček

www.pivojarjadnicek.cz;
Komenského 318,
783 44 Náměšť na Hané;
tel.: 775 134 511;
info@pivojarjadnicek.cz



BRAUEREI JADRNIČEK



Möglichkeiten: Kneipe, Exkursion

Die Tradition des Bierbrauens in Náměšť na Hané geht bis auf das Jahr 1590 zurück. Die im Jahr 2014 gegründete Brauerei Jadrníček knüpft an diese alte Tradition an. Sie braut vornehmlich unpasteurisiertes und ungefiltertes Bier, das nach traditionellen Rezepturen gebraut wird. Bestandteil der Brauerei ist auch eine gemütliche Kneipe, in der man Bier direkt aus dem Braukeller kosten kann. Unter den vielen gelegentlich gebrauten Bieren entdecken Sie auch eines der stärksten des Landes überhaupt – das Kosták 30%. Neben dem goldenen Gerstensaft werden hier auch gesättigte Limonaden hergestellt. Eine Exkursion in die Brauerei können Interessenten telefonisch vereinbaren.

Sortiment: ständiges Angebot – Jadroš 11%, Jadroš Dunkel 13%, Náměšťák 12% gelegentlich – Kotelník 14%, Jadrník Honig, Jadrník Schoko, Jadran hell 13%, Žnec Helles 10%, Jádro 16%, Kosták 30%, Jadroň 14%, Palírník 13%, Australischer Wilder 11%, Ja IPA 14%, Japač, Weihnachts-Jadrák 14%, Jadr IPA, Višňák 11%



SVATOVÁCLAVSKÝ BREWERY



What they offer: restaurant, beer spa

The brewery was located in the centre of the city, in Riegrova Street, from 2006 to 2008. A change of location came in 2010, when it moved close to St. Wenceslas Cathedral not far from the Archbishop's Palace. The beer here is brewed using Moravian malt and Saaz hops. All beers are unpasteurised and unfiltered. There is also the opportunity to relax your body and mind in a beer bath or a salt sauna, with beer tasting and massage, in the beer spa.

Range: standard selection – Vašek 10°, Svatováclavská 12°, Mr. Brun dark beer 13°, Hefe-Weizen 13°, Mr. Jošt half-and-half, Sour cherry beer 13° occasional specials – Viennese lager and various specials of the day

Svatováclavský pivovar

www.svatovaclavsky-pivovar.cz; Mariánská 845/4,
779 00 Olomouc; tel.: 585 207 517;
info@svatovaclavsky-pivovar.cz

28



ST.-WENZEL- BRAUEREI



Möglichkeiten: Restaurant, Bierbad

Von 2006 bis 2008 wurde diese Brauerei im Stadtzentrum in der Straße Riegrova betrieben. 2010 änderte sich dann die Adresse. Heute finden Sie die Brauerei an der Wenzelskathedrale unweit des Erzbischöflichen Palais. Hier wird das Bier aus mährischem Malz und Saazer Hopfen gebraucht. Alle Biere sind unpasteurisiert und ungefiltert. Körper und Geist können Sie hier in einem Bierbad und einer Salzsauna mit einer Biervorkostung und einer Massage in einem Bierbad verwöhnen.

Sortiment: ständiges Angebot – Vašek 10°, St.-Wenzel-Bier 12°, Dunkelbier des Herrn Bruno 13°, Hefe-Weizen 13°, Geschnittenes Bier des Herrn Jošt, Kirschbier 13° gelegentlich – Wiener Lager und diverse Spezialbiere gemäß Tagesangebot



CHOMOUT BREWERY



What they offer: tour, restaurant

Opening in 2014, the brewery and pub are found in the village of Chomoutov, which is first referred to back in the year 1078. And it is from the name of the village that the brewery takes its own. It is located on the grounds of a 100-year old Haná farmstead, in the former cattle sheds, which have undergone complete reconstruction. If you are in the mood, you can take a tour of the brewery and sample its beers and malts.

Range: standard selection – *Ten, Lager, Švarc, Pšenka and at least one other top-fermented beer*
occasional specials – *St. Urban, Nakrušovaný portýr, Foks, Zrzka, Letňák, Lavender saison, Slap ejl, Weizen blonde, Up Ale, Bittersweet IPA, Valentine special, Chilli IPA, 2-nd Beersday beer, Něžná Bárka, Up Ale blonde, Winter ALE, AAA, Režná Bárka, APA, Jaryn, Stout, Summer weizen, Winter weizen, Eleven, Summer Švarc, May Bock, Horst, Dark Bock, Single Hop ALE*

Chomout

www.pivochomout.cz; Dalimilova 18/92,
783 35 Olomouc; tel.: 604 353 469;
varime@pivochomout.cz



BRAUEREI CHOMOUT



Möglichkeiten: Exkursion, Restaurant

Der Braubetrieb wurde 2014 aufgenommen. Sie finden Brauerei und Gasthaus in der Gemeinde Chomoutov, die im Jahre 1078 erstmals schriftlich erwähnt wird. Benannt wurde die Brauerei nach dem Ortsnamen. Eingerichtet wurde sie in einem über 100 Jahre alten hannakischen Bauerngehöft, in den Räumen ehemaliger Viehställe, die einer kompletten Runderneuerung unterzogen wurden. Wenn Sie Lust haben, können Sie auch an einer Besichtigung der Brauerei samt einer Bier- und Malzverkostung teilnehmen.

Sortiment: ständiges Angebot – Desítka, Lagerbier, Schwarzbier, Pšenka (Weizenbier) und mindestens eines der sonstigen obergärigen Biere gelegentlich – *St. Urban, Nakrušovaný portýr, Foks, Zrzka, Letňák, Lavendelsaison, Slap ejl, Weißes Weizenbier, Up Ale, Bittersweet IPA, Valentýnský speciál, Chilli IPA, 2-nd Beersday beer, Zártliche Bárka, Up Ale Blondine, Winter-ALE, AAA, Režná Bárka, APA, Jaryn, Stout, Sommer-Weizenbier, Winter-Weizenbier, Jedenáctka, Sommer-Schwarzbier, May Bock, Horst, Dunkler Bock, Single Hop ALE*



KOLŠTEJN MICROBREWERY



What they offer: tour, restaurant, accommodation, beer baths

Kolštejn microbrewery builds on the long-extinct tradition of brewing in the village of Branná v Jeseníkách. It opened in 2013 and is part of the Kolštejn wellness centre complex. All beers are unfiltered and unpasteurised and you can sample them during a tasting session and guided tour. The range includes pale and amber lagers, draughts, and bottom-fermented specials. There are also beers that reflect the time of the year. Beer of a higher gravity is brewed in winter, of a lower gravity in summer. You can also rest your body in a beer bath.

Range: standard selection – 10° Vogtley, 11° Dolmen, 12° Bran lager, 15° Menhir; occasional specials – 13% Christmas lager

Kolštejn

www.kolstejn.cz; 788 25 Branná 60;
tel.: 583 286 421; info@kolstejn.cz



MINIBRAUEREI KOLŠTEJN



Möglichkeiten: Exkursion, Restaurant, Unterkunft, Bierbad Die Minibrauerei knüpft an lange vergessene Tradition des Bierbrauens in der Gemeinde Branná im Gesenke an. 2013 wurde sie als Bestandteil des Komplexes Kolštejn Wellness Zentrum eröffnet. Alle Biere sind ungefiltert und unpasteurisiert. Kosten können Sie sie beispielsweise im Rahmen einer Verkostung, die mit einer fachmännischen Führung verbunden ist. Zum Angebot gehören helle wie auch halbdunkle Lagerbiere, Schankbier und untergärtige Spezialbiere. Das Angebot berücksichtigt auch die jeweilige Jahreszeit. Im Winter werden Biere mit einer höheren Gräßigkeit gebraut, im Sommer ist das Gegenteil der Fall. Ihrem Körper können Sie sodann in den hiesigen Bierbädern etwas wirklich Gutes tun.

Sortiment: ständiges Angebot – 10° Vogtley, 11° Dolmen, 12° Lager Bran, 15° Menhir; gelegentlich – 13% Weihnachts-Lager



TVARG MICROBREWERY



What they offer: tour, pub

The modern TVARG microbrewery in Velká Bystřice is an entirely new brewery that opened in 2020. It is found in the centre, right beside Velká Bystřice chateau. Its range of beers includes traditional Czech lagers, limited-edition specials, top-fermented ales, IPAs and so on. They will be happy to show you around the brewery and let you sample what they make. The local specialty is a unique taste sensation that pairs dark beer and whisky.

Range: standard selection – TVARG Lager 11%, IPA TVARG 14%, Dark TVARG 14%, TVARG Ten, APA 12% occasional specials – seasonal specials – pumpkin or cinnamon beer

Minipivovar TVARG

www.tvarg.cz; Pivovarská 899,
783 53 Velká Bystřice; tel.: 723 939 167;
info@tvarg.cz



30

THE OLOMOUC REGION
DIE REGION OLOMOUC



ZLOSIN BREWERY



What they offer:

tour, accommodation, restaurant
There on the edge of the town, not far from the spa park, you will find the little family brewery of Zlosin. It opened in 2016 and endeavours to build on the hundreds of years of tradition of brewing in Velké Losiny. After all, the first references to the manorial brewery here date back to the 16th century. If you want to know more about the history and present of brewing in this magical region, why not take a guided tour and sample some of the beers at the same time?

Range: standard selection – Pale lager 11%, Amber lager 12%, IPA 15%, Stout 12%, Weizen 11%, Honey special 13%
occasional specials – Cyklista 8%, Season IPA 12%, IPA Christmas special 16%, Chocolate special 13%

Pivovar Zlosin

www.pivovarzlosin.cz; Žárovská 10,
788 15 Velké Losiny;
tel.: 606 058 173;
pivovarzlosin@seznam.cz



BRAUEREI ZLOSIN



Möglichkeiten: Exkursion, Unterkunft, Restaurant

Am Ortsrand, unweit des Kurparks, ist die kleine Familienbrauerei Zlosin beheimatet. Im Jahr 2016 gegründet, versucht sie an die jahrhundertalte Tradition des Bierbrauens in Velké Losiny anzuknüpfen. Denn schon im 16. Jahrhundert wird die hiesige Herrenbrauerei erstmals erwähnt. Falls Sie mehr über Geschichte und Gegenwart des Bierbrauens in dieser magischen Region wissen möchten, können Sie an einer fachmännischen Führung samt Verkostung teilnehmen.

Sortiment: ständiges Angebot – Helles Lager 11%, Halbdunkles Lager 12%, IPA 15%, Stout 12%, Weizenbier 11%, Honigbier Spezial 13% gelegentlich – Cyklista 8%, Season IPA 12%, IPA Weihnachts-Spezialbier 16%, Spezialbier Schoko 13%



PIVOVAR ALBERT



What they offer: restaurant, accommodation, wellness

The stylish Albert brewery is part of Resort Sobotín, where you will find a wide range of services. The resort is made up of a number of unique buildings, most of which are connected by underground corridors. The brewery is also home to a pub with copper brewing tanks, while the floor windows allow you to see down into the cellar where the production equipment is found. N.B. The pub is not open daily – it only opens for private functions. The brewery was named after local industrialist, financier, and politician Albert Klein von Wiesenbergen.

Range: standard selection – Albert 11%, Albert 12%

Pivovar Albert

www.resortsobotin.cz; 788 16 Sobotín 13;
tel.: 777 472 402; info@resortsobotin.cz



BRAUEREI ALBERT

Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft, Wellness
Die stilechte Brauerei Albert ist Bestandteil des Resorts Sobotín, das mit einer breiten Dienstleistungspalette aufwartet kann. Das ganze Resort besteht aus mehreren Originalobjekten, von denen die meisten durch unterirdische Gänge miteinander verbunden sind. Bestandteil der Brauerei ist auch eine Bierstube mit kupfernen Braukesseln. Dank der im Fußboden eingebrachten Schalücher kann man auch in das Souterrain hineinschauen, wo sich die Produktionsanlagen befinden. Die Bierstube ist nicht für den täglichen Betrieb bestimmt, sondern dient nur zu privaten Veranstaltungen. Die Brauerei ist nach dem hiesigen Industriellen, Finanzier und Politiker Albert Klein von Wiesenbergen benannt.

Sortiment: ständiges Angebot – Albert 11%, Albert 12%

THE OLOMOUC REGION
DIE REGION OLOMOUC



31



Other breweries and microbreweries

in the Olomouc region

Sonstige Brauereien und Minibrauereien in der Region Olomouc

Hanácký pivovar (Olomouc)

www.hanackypivovar.cz

Minipivovar Jeseník (Jeseník)

www.minipivovarjesenik.cz

Minipivovar Kosíř (Lhota pod Kosířem, Drahonovice)

www.pivovarkosir.cz

Minipivovar Parník (Přerov)

www.parnikpivovar.cz

Minipivovar U Jirsáka (Vikýřovice)

www.penzionjirsak.cz

Moritz (Olomouc)

www.hostinec-moritz.cz

Náměšťský pivovar (Náměšť na Hané)

www.facebook.com/namestskypivovar

Novodvorský pivovar (Lipník nad Bečvou)

www.pivovarnovedvory.cz

Pidipivovar Pod Kalousem (Litovel)

www.podalousem.cz

Pivovar Axiom (Prostějov)

www.axiombrewery.com

Pivovar Buchták (Olomouc)

www.buchtak.cz

Pivovar Cestár (Ostružná)

www.pivovarcestar.cz

Pivovar HELF (Osek nad Bečvou)

www.pivovarhelf.cz

Pivovar Chors (Černotín)

www.pivovar-chors.cz

Pivovar Jelpl (Hradčany-Kobeřice)

www.facebook.com/Pivovar-Koberice-336494666511980

Pivovar Němcice (Němcice)

www.pivovarnemcice.cz

Pivovar Riegrovka (Olomouc)

www.riegrovka.eu

Pivovar Welzl (Zábřeh)

www.zabreh-pivovar.cz

Pivovárek Melichárek (Horka nad Moravou)

www.pivovarekmelicharek.cz

První soukromý pivovar společenský (Lipník nad Bečvou)

www.pivovar-lipnik.cz

Řemeslný pivovar Husar (Koválovice-Osíčany)

www.pivohusar.cz

Svatokopecký pivovar (Svatý Kopeček)

www.svatokopeckepivo.cz

U Císařské cesty (Držovice)

www.u-cisarske-cesty.cz

U Krále Ječmínka (Prostějov)

www.ujecminka.cz

U Tří králů (Prostějov)

www.kolibautrikralu.cz

Velkorakovský minipivovar (Raková u Konice)

www.velkorakovskepivo.cz

Z-Stage, Řemeslný minipivovar (Velká Bystřice)

www.z-stage.cz



Moravian-Silesian Region

A Guide to the Beer of Moravia and Silesia
Bierführer durch Mähren und Schlesien



THE MORAVIA AND SILESIA REGION

One of the most outlying parts of the Czech Republic stands on the borders to Poland and Slovakia. It is hemmed in from the west by the Hrubý Jeseník mountain range, home to the highest peak in all Moravia - Praděd (1,491 metres above sea level) – and is guarded from the east by Lysá hora, the highest peak in the Beskydy Mountains. The most important river here is the Odra, which carries most of the water away to the Baltic Sea. The region has been one of the most important industrial areas in the land since the 19th century and its traditional centres of culture are Ostrava and Opava. The most noteworthy monuments in the region include the monument reserves in the centre of Štramberk, Nový Jičín, and Příbor, the magnificent chateaux in Hradec nad Moravicí, Kravaře, and Fulnek, and the beautiful castles of Sovinec, Starý Jičín, and Hukvaldy.

DIE MÄHRISCH-SCHLESIISCHE REGION

Im Grenzgebiet von Polen und der Slowakei befindet sich einer der marginalsten Teile der Tschechischen Republik. Von Westen aus umklammert vom Massiv des Altatergebirges mit dem höchsten Berg der Region und ganz Mährens, dem Altvater (1 491 m ü. NN), von Osten wacht der Kahlberg, die höchste Erhebung der Beskiden, über die Grenze. Wichtigster Fluss ist hier die Oder, über die das meiste Wasser in die Ostsee abgeleitet wird. Seit dem 19. Jahrhundert gehört die Region zu den wichtigsten Industrieregionen. Die traditionellen Kulturzentren sind Ostrava und Opava. Von den Sehenswürdigkeiten seien die Denkmalzonen von Štramberk, Nový Jičín und Příbor, die Schlossjuwelen in Hradec nad Moravicí, in Kravaře und in Fulnek sowie die Burgschönheiten Sovinec, Starý Jičín und Hukvaldy genannt.



KONÍČEK BREWERY



What they offer: restaurant, accommodation, tour

Koniček was founded in 2006. As demand grew, so the brewery expanded, the most significant expansion coming in 2013, when beer production got underway in a modern and larger brewery. A microbrewery was then opened in 2018 to develop new types of beer, and you can try brewing your own beer under the supervision of an experienced brewer. And if you'd like to see how the professionals do it, you can also book a 30-minute tour, as part of which you can taste the beer directly from the tank. Lemonades and mead are also made.

Range: standard selection – Poník 10%, Ryzák 11%, Vraník 12%, Grošák 14% occasional specials – Ryzler 7%, Višňák 10,5%, Bělouš 12%, Čmelák 12%, Pony Pejl 13%, Hatatitla 14.5% etc.

Pivovar Koníček

www.pivovarkonicek.cz; Vojkovice 10,
739 51 Dobrá; tel.: 776 498 150;
pivovarkonicek@seznam.cz



BRAUEREI KONÍČEK



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft, Exkursion

Dieses „Pferdchen“ (tschechisch: „koníček“) wurde im Jahr 2006 gegründet. Mit der steigenden Nachfrage nahm auch die Brauerei an Umfang zu. Zu einer grundlegenden Erweiterung kam es 2013, als der Startschuss für die Herstellung in einer modernen, größeren Brauerei fiel. 2018 entstand hier eine Minibrauerei, in der neue Biertypen entwickelt werden sollen, doch Sie können hier unter der Aufsicht eines erfahrenen Bierbrauers auch selbst einmal versuchen, Ihr ganz eigenes Bier zu brauen. Wenn Sie aber einmal miterleben wollen, wie es die Profis machen, können Sie auch eine 30-minütige Besichtigung buchen. Zu einer solchen Besichtigung gehört auch eine Verkostung direkt aus dem Tank. Sie können hier übrigens nicht nur Bier, sondern auch die hiesigen Limonaden und Honigwein kosten.

Sortiment: ständiges Angebot – Poník 10%, Ryzák 11%, Vraník 12%, Grošák 14% gelegentlich – Ryzler 7%, Višňák 10,5%, Bělouš 12%, Čmelák 12%, Pony Pejl 13%, Hatatitla 14,5% und andere



BESKYDSÝ BREWERY



What they offer: restaurant, tour

Beskydsý Brewery began making beer on the banks of the River Ostravice in the village of the same name back in the spring of 2013. Malt from Haná, Saaz hops, and water from a Beskydy mountain stream are the main ingredients used to make countless types of the amber nectar. You can stop a while in the brewery pub or in its beer garden on the grounds and sample a beer while you enjoy a cooked meal. Children, meanwhile, are sure to appreciate the blueberry or elderberry Beskydy lemonade. You can also take some beer home with you, together with some products from the own cheese factory and other delicacies.

Range: standard selection – Beskydsý lager, Zbuj Viennese lager, Beskydsý bitter IPA; occasional specials – Blueberry, Cranberry, Sour Cherry, Honey lager, Cyril and Methodius IPA, Saint Martin's Special IPA, Stout, Ginger ALE, and plenty more.

Beskydsý pivovárek

www.beskydskypivovarek.cz; 739 14 Ostravice 449;
tel.: 603 115 842; info@beskydskypivovar.cz

KLEINE BESKIDEN-BRAUEREI



Möglichkeiten: Restaurant, Exkursion

Am Ufer eines Flüsschens namens Ostravice nahm im Jahr 2013 in der gleichnamigen Gemeinde die kleine Brauerei Beskydsý pivovárek die Produktion auf. Hannakisches Malz, Saazer Hopfen und Wasser aus den Wildbächen der Beskyden – das sind die Hauptrohstoffe, aus denen hier eine Vielzahl von Sorten dieses Gerstensafts gebraut wird. Direkt auf dem Gelände lädt eine Bierkneipe (Gartenlokal) zu einem Besuch ein. Angeboten wird zu einem Glas Bier neben Snacks auch warme Küche. Die Kinder wiederum werden sich sicher über eine Heidelbeer- oder Holunderlimonade freuen. Für daheim kann man sich noch dazu nicht nur mit Bier, sondern auch mit Erzeugnissen aus der eigenen Käseküche und mit sonstigen Leckereien eindecken.

Sortiment: ständiges Angebot – Beskyden-Lagerbier, Zbuj Wiener Lager, Beskyden-IPA bitter gelegentlich – Lagerbiere in den Geschmacksrichtungen Heidelbeere, Preiselbeere, Kirsche und Honig, Cyril/Methodius-IPA, St.-Martin-Spezial IPA, Stout, Ingwer ALE und eine Vielzahl weiterer Sorten



MOROUS FAMILY
BREWERY,
RÝMAŘOV



What they offer: restaurant, accommodation, tour, aqua-centre, bowling, mini museum
Morous Brewery was founded in 2019 on the grounds of Hotel Slunce. The name of the brewery refers to the harsh landscape of the Jeseníky Mountains and the dark history of the Sudetenland. Here they brew bottom-fermented beer, traditional Czech pilsner lagers, and strong amber beer. There is also a new mini museum: "Only beer gives you a wonderful thirst – a short tour of beer and brewing in the Rýmařov area". In addition to the beer, you can also sample Morousova pivonka, a non-alcoholic malt drink. There is also an aqua-centre, a restaurant with a summer terrace, a bowling alley and, of course, modern accommodation.

Morous rodinný pivovar z Rýmařova
www.hotelslunce.jeseniky.com; Jesenická 107,
795 01 Rýmařov; tel.: 777 273 776;
hotelslunce@jeseniky.com

NACHMELENÁ OPICE



What they offer: tour, e-shop

A brewery was established in the former Karmola textile plant on the banks of the River Opava back in 2015. The unusual name of the brewery, which translates as "Hopped Monkey", has a rather mundane explanation: humans come from monkeys and are hopped after beer... Here they concentrate mostly on top-fermented beers and like experimenting and discovering new and unconventional beer styles. This is seen in the range of beer specials, which is uncommonly broad. The beers here are unfiltered and unpasteurised. Interested in how they are made? Then book a guided tour and tasting.

Range: standard selection – Lager 11%, Sun APA 12%, IPA 14%
occasional specials – NEIPA 15%, Rye IPA 13%, Ky-
selák tropical raspberry 12%, Summer NEIPA 13%,
Imperial Stout 20%, Ich liebe dich IPA 16%, Na-
chmelená medvědice brut IPA 13% and many more

Nachmelená opice
www.nachmelenaprice.cz;
Textilní 1, 742 01 Krnov;
tel.: 778 096 347;
michal@nachmelenaprice.cz



MOROUS
FAMILIENBRAUEREI
RÝMAŘOV



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft, Exkursion, Aquazentrum, Bowling, Minimuseum Die Brauerei Morous entstand 2019 auf dem Gelände des Hotels Slunce. Der Name verweist auf die rauhe Landschaft des Geskeres und die düstere Geschichte der Sudeten. Gebraut werden hier untergäriges Bier, traditionelle tschechische Lagerbiere des Pilsner Typs und halbdunkles Starkbier. Neu ist nun das Minimuseum mit dem Namen „Erst Bier macht den Durst schön oder ein kleiner Exkurs über Bier und das Bierbrauen in der Region Rýmařov“. Kosten können Sie hier nicht nur Bier, sondern auch eine alkoholfreie Malzlimonade namens Morousova pivořka. Auf dem Gelände befinden sich auch ein Aquazentrum, ein Restaurant mit Sommerterrasse, Bowling und natürlich moderne Unterkünfte.

Sortiment: ständiges Angebot – 11% Helles Lager, 12% Helles Lager, 13% Halbdunkles Starkbier



NACHMELENÁ OPICE



SKŘEČOŇSKÝ ŽABÁK



Möglichkeiten: Exkursion, E-Shop
Im Jahr 2015 wurde am Ufer des Flüsschens Opava auf dem Gelände der ehemaligen Textilfabrik Karnola eine Brauerei gegründet. Deren etwas seltsamer Name hat eine ganz prosaische Erklärung: Der Mensch stammt vom Affen ab und nach einem entsprechenden Bierkonsum ist er angeduselt... Das Hauptaugenmerk liegt hier auf obergirigeren Bieren, man schreckt aber auch nicht vor Experimenten zurück, wobei immer wieder neue und ungewöhnliche Bierstile „entdeckt“ werden. Dem entspricht auch das ungewöhnlich reiche Angebot an Spezialbiern. Die Biere sind ungefiltert und unpasteurisiert. Interessiert Sie, auf welche Weise sie entstanden? Dann vereinbaren Sie doch einfach eine fachmännische Führung samt Verkostung.

Sortiment: ständiges Angebot – Lager 11%, Sun APA 12%, IPA 14%
gelegentlich – NEIPA 15%, Rye IPA 13%, Sauerbier tropische Himbeere 12%, Summer NEIPA 13%, Imperialstout 20%, Ich liebe dich IPA 16%, Angeduselte Bärin Brut IPA 13% und viele andere

If you listen to the croaking of the frogs in the wetlands of Skřečoň, you are sure to hear a clear instruction: "Hop in for a couple!". The long-time residents know all too well that the frogs will entice you to try the good, honest beer that was named after them (the name of the brewery translates as Skřečoň Frog). Beer has been made at the brewery here since 2011. It employs classic two-mash technology using Czech malt, Saaz hops, brewer's yeast, and water. The beers are unpasteurised and unfiltered. Anyone interested can try their hand at brewing their own beer, under the watchful eye of an experienced brewer. The minimum quantity, however, is 500 litres.

Range: standard selection – 10° pale lager, 11° pale lager, 13° amber lager, 13° dark lager, 13° honey-chestnut, 15° honey 16° India Pale Ale, American Amber Ale, 21° porter, 15° Festive

Skřečoňský žabák
www.skreconskyzabak.cz
735 31 Bohumín-Skřečoň
skreconskyzabak@seznam.cz

THE MORAVIA AND SILESIA REGION
DIE MÄHRISCH-SCHLESISCHE REGION





VALAŠSKÝ BREWERY IN KOZLOVICE



What they offer: restaurant, museum

Valašský Brewery stands next to the Church of St. Michael and St. Barbara in the original farm buildings of the old bailiff's house in Kozlovice. Here they use stainless steel open fermenters and spatial cooling to make beer, allowing for higher-quality control over the fermentation and maturing of the beer. The atmosphere of the First Republic, meanwhile, is to be experienced in the stone beer restaurant. There they have on display a collection of stone jugs, for example, period beer bottle labels, and a host of other historic documents about the crafts of brewing and malting. The grounds are also home to the "living museum" of the Volksschule and a museum charting the history of Kozlovice, with a collection of local folk religious art.

Range: standard selection – *Turista* 10°, *Valašský vojvoda* 12°, *Kozlovický fojt* 12°, *Mařka* 13°, *Kozlovan* 13°–16°, *Ušák* 14°

Valašský pivovar v Kozlovicích

www.pivovarkozlovice.cz; 739 47 Kozlovice 1;
tel.: 733 623 033; Martin@pivovarkozlovice.cz



WALACHISCHE BRAUEREI IN KOZLOVICE



Möglichkeiten: Restaurant, Museum

Sie finden die Walachische Brauerei in Kozlovice gleich neben der Michael- und Barbarakirche in den ehemaligen Gebäuden der alten Vogtei. Zum Bierbrauen werden hier offene Gärbottiche aus Edelstahl und eine geräumige Kältemaschine benutzt, was eine hochwertigere Kontrolle der Gärung und Reifung des Bieres ermöglicht. Im Bierrestaurant weht Ihnen die Atmosphäre der Ersten Republik entgegen. Ausgestellt sind hier unter anderem Sammlungen von Steinkrügen und zeitgenössischen Bieretiketten sowie sonstige historische Dokumente des Brauerei- und Mälzerhandwerks. Bestandteil des Geländes ist auch ein „lebendes Freilichtmuseum“ der Grundschule und ein Museum über die Geschichte von Kozlovice mit einer Sammlung der örtlichen Sakralkunst.

Sortiment: ständiges Angebot – *Turista* 10°, *Walachischer Herzog (Valašský vojvoda)* 12°, *Kozlovice Vogt (Kozlovický fojt)* 12°, *Mařka* 13°, *Kozlovan* 13°–16°, *Ušák* 14°



BRABČÁK MICROBREWERY



What they offer: restaurant, accommodation

Brabčák was established in the Ve Dvoře pub building in Vratimov in 2012. The brewer there endeavours to build on the tradition of brewing in Bohemia and Moravia to create full-flavoured unfiltered and unpasteurised beer specials according to tradition. Here they brew two-mash Pilsner-style beers and flavoured beers. The grounds are also home to a cosy restaurant with a hearth and a guest house.

Range: standard selection – Pale draught, Pale lager, Velvet bitter special, Amber special, Sparrow APA, Sparrow IPA, Pale honey lager, Pale blueberry lager occasional specials – Dark special

Minipivovar Brabčák

www.hostinecvedvore.cz; K Sokolovně 135,
739 32 Vratimov; tel.: 774 647 474;
hostinecvedvore@seznam.cz



MINIBRAUEREI BRABČÁK



Möglichkeiten: Restaurant, Unterkunft

Die Minibrauerei Brabčák entstand 2012 im Gebäude des Gasthauses Ve Dvoře in Vratimov. Der hiesige Bierbrauer versucht an die Tradition des Bierbrauens in Böhmen und Mähren anzuknüpfen. Nach traditionellen Rezepturen werden hier mit Rückgriff auf die Doppelmaischtechnologie vollmundige ungefilterte und unpasteurisierte Spezialbiere – Biere des Pilsner Typs und aromatisierte Biere – gebraut. Bestandteil des Gebäudekomplexes ist auch ein gemütliches Restaurant mit Kaminofen und Pension.

Sortiment: ständiges Angebot – Helles Schankbier, Helles Lager, Samtbitteres Spezial, Halbdunkles Spezial, Sparrow APA, Sparrow IPA, Helles Honig-Lager, Helles Heidelbeer-Lager gelegentlich – Spezial dunkel





FIRST BREWERY IN HAVÍŘOV



What they offer: restaurant

It all began back in 2012. The idea was to build an entirely new, modern microbrewery on a greenfield site, so to speak. To make the beer, they put their money on working with experienced brewers that had already won a host of awards in the field. The beers here are unfiltered and unpasteurised. Since 2015, those interested have had the opportunity to find out for themselves how successful the ambitious project has proved.

Range: standard selection – pale draught 9° Maryčka, pale lager 11° Magdon, amber special 13° Maur, Viennese lager 12° Glanc, festive special 15° Kvarc, Easter special IPA 14° Hutman; occasional specials – Běžec 10°, honey beer, green beer

Pivovar Havířov

www.prvnihavirovskyminipivovar.cz; Selská 8a, 736 01 Havířov; tel.: 771 200 260; info@pivocharhavirov.cz



40

OGAR



What they offer: restaurant, tour, e-shop

The microbrewery in Kunčice pod Ondřejníkem was created in a dilapidated cinema building just a few steps from the railway station. Work began on transforming the auditorium into a brewery in 2016, with the brewery pub ceremonially opening one year later with a marvellous view of Ondřejník. It was then, in 2018, that the Ogar brand was born. Those interested can take a tour of the brewery and sample the beers or try to brew beer to their own taste. All the unfiltered and unpasteurised local beers can be savoured together with the delicacies of local cuisine in the brewery pub.

Range: standard selection – Eleven, Twelve, Amber Ale, Honey special, Summer Ale, Wheat lager, Milk Stout, India Pale Ale

Ogar

www.pivocharogar.cz
739 13 Kunčice
pod Ondřejníkem 315
tel.: 720 035 200
info@pivocharogar.cz



OGAR



Möglichkeiten: Restaurant, Exkursion, E-Shop

Die Minibrauerei in Kunčice pod Ondřejníkem entstand im Gebäude des heruntergekommenen hiesigen Kinos nur ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt. Im Jahr 2016 wandelte sich der Kinosaal zu einer Brauerei. Ein Jahr später wurde das Brauerei-Gasthaus, von dem aus man eine wunderschöne Aussicht auf Ondřejník hat, feierlich eröffnet. Schon 2018 konnte man die neue Marke Ogar präsentieren. Interessenten können an einer Besichtigung der Brauerei samt Verkostung teilnehmen oder sich auch einmal selbst als Bierbrauer betätigen und sich Bier nach eigenen Geschmacksvorlieben brauen. Alle hiesigen ungefilterten und unpasteurisierten Biere kann man zusammen mit den Delikatessen aus der hiesigen Küche im Brauerei-Gasthaus kosten.

Sortiment: ständiges Angebot – Jedenáctka, Dvanáctka, Amber Ale, Honig Spezial, Summer Ale, Weizen Lagerbier, Milk Stout, India Pale Ale



CRAFT BREWERY MORAVA



What they offer: restaurant, tour, bowling

The history of Craft Brewery Morava dates back to 2013. Here they use only Czech ingredients and brew beer in the traditional way. The brewer will be happy to guide you through the process on a tour, before letting you sample traditional lagers and seasonal specials. See the brewing house, the fermenting cellar, the technological equipment and the technical facilities. Then end your tour in the restaurant, where you can enjoy the beer and a typical Moravian dish.

Range: standard selection – Pale 10, Amber 11, Pale 12; on occasion: specials

Řemeslný pivovar Morava

www.pivocharermorava.cz; Mjr. Nováka 1490, 700 30 Ostrava-Hrabůvka; tel.: 725 976 141; info@pivocharermorava.cz



HANDWERKSBAUEREI MORAVA



Möglichkeiten: Restaurant, Exkursion, Bowling

Die Geschichte der Handwerksbrauerei Morava nahm im Jahr 2013 ihren Anfang. Für die Herstellung werden hier ausschließlich tschechische Rohstoffe verwendet. Das Bier wird in der klassischen Weise gebraut. Der gesamte Brauprozess wird Ihnen im Rahmen einer Führung mitsamt der Verkostung traditioneller Lagerbiere und saisonaler Spezialbiere vom Bierbrauer selbst auf verständliche Weise nahegebracht. Zu sehen bekommen Sie dabei das Sudhaus, den Gärkeller, die technologischen Anlagen und das technische Umfeld. Die Besichtigung endet im hiesigen Restaurant, wo Sie sich zu ein paar Gläsern Bier an den hier angebotenen schmackhaften, typisch mährischen Speisen gütlich tun können.

Sortiment: ständiges Angebot – Helles 10, Halbdunkles 11, Helles 12; gelegentlich – Spezialbiere nach Angebot



Other breweries and microbreweries

in the Moravia and Silesia region

Sonstige Brauereien und Minibrauereien
in der Mährisch-Schlesischen Region

Albrechtický pivovar (Albrechtice)

www.albrechticky pivovar.cz

Excelent (Rýmařov)

www.hotelexcelent.cz

Heřmanický pivovar (Ostrava)

www.hermanicky-pivovar.cz

Karvinský pivovar Larische (Karviná-Ráj)

www.restauraceovecka.cz

Kopřivnický minipivovar Polivar (Kopřivnice)

www.polivar.cz

Městský Karvinský pivovar (Karviná)

www.karvinskepivo.cz

Minipivovar Hukvaldy (Hukvaldy)

www.pivovar-hukvaldy.cz

Minipivovar Kohutka (Vyšní Lhoty)

www.restauracekohutka.cz

Minipivovar Krmelín (Krmelín)

www.bowlinguhodze.cz

Minipivovar Paličák (Palačov, Starý Jičín)

www.minipivovarpalicak.cz

Minipivovar Panský Mlýn (Opava)

www.panskymlynopava.cz

Minipivovar Rohan (Rohov)

www.pivorohan.cz

Nová Sladovna (Opava)

www.nova-sladovna.cz

Ostravar (Ostrava)

www.ostravar.cz

Panský pivovar (Paskov)

www.pivovarpaskov.cz

Pivovar Aero (Ostrava)

www.facebook.com/RestauraceAero

Pivovar AVAR (Hlučín)

www.pivovaravar.cz

Pivovar Dejf (Studénka)

www.pivovardejf.cz

Pivovar Hasič (Bruntál)

www.hasicpivo.cz

Pivovar HoppyDog (Ostrava)

www.hoppydog.cz

Pivovar Medojed (Ostrava)

www.medojed.com

Pivovar Olbrew (Sedlnice)

<https://www.facebook.com/olbrew.cz>

Pivovar Radas (Střítež)

www.radas.cz

Pivovar Slezan (Leskovc)

www.pivovarslezan.cz

Pivovar Šenov (Šenov)

www.pivovar-senov.cz

Pivovar Troll (Ostrava)

www.pivotroll.cz

Pivovar Vikštejn (Vítkov)

www.pivovarvikstejn.cz

Pivovar Zenke (Ženklava)

www.zenze.cz

Pivovar Zobak (Bílovec)

www.hoteluholubu.cz

Pivovarský dům (Ostrava)

www.pivovarsky-dum.eu

Radegast (Nošovice)

www.radegast.cz

Rock & Roll Garage Restaurant & music club (Ostrava-Martinov)

www.garageclub.cz

Slezský pivovar (Havířov)

www.slezskypivovar.cz

Starobělský pivovar (Ostrava)

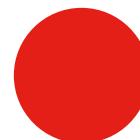
www.starobelskypivovar.cz

Zámecký minipivovar Zábřeh (Ostrava)

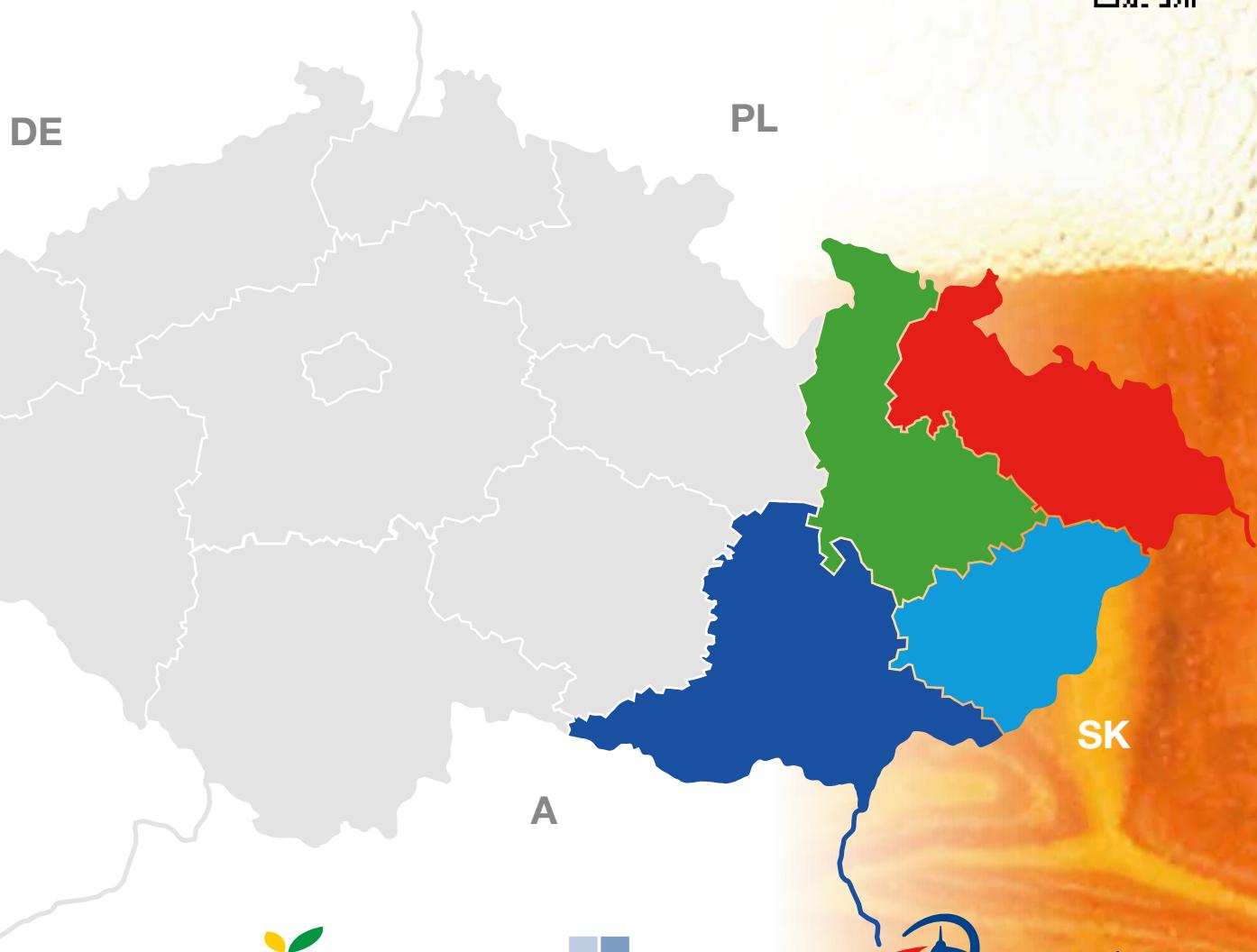
www.zamek-zabreh.cz

Žíznivý Dromedár (Ostrava)

www.ziznivydromedar.cz



www.moraviasilesia.cz



south moravian region

Jihomoravský kraj
Žerotínskovo nám. 3
601 82 Brno
info@ccrjm.cz
www.jizni-morava.cz



Olomoucký kraj
Jeremenkova 40a
779 00 Olomouc
tourism@olkraj.cz
www.ok-tourism.cz



Centrála cestovního ruchu
Východní Moravy, o.p.s.
J. A. Bati 5520
761 90 Zlín
info@vychodni-morava.cz
www.vychodni-morava.cz



Moravskoslezský kraj
28. října 117
702 18 Ostrava
info1@mstourism.cz
www.severnimorava.travel