

2019

Krkonošská pivní stezka



www.krkonoskapivnistezka.cz

KRKONOŠE

KRKONOŠSKÁ PIVNÍ STEZKA

Vrchlabské pivo HENDRYCH ochutnáte a i s razítkem dostanete na Friesových boudách.

— RODINNÝ PIVOVAR —
HENDRYCH
VRCHLABÍ

KRKONOŠSKÝ MEDVĚD
ZML 1993
VRCHLABÍ

Fries Andula
Friesovy boudy

Pivo Sněžka

PIVOVAR
TRAUTENBERK
Založeno 1045 m n.m.

POZNEJTE CHUŤ KRKONOŠSKÝCH PIV.

SBÍREJTE RAZÍTKA!

Pokud si dáte všech 5 druhů  a získáte za ně razítka, čeká Vás **DÁREK** a zároveň budete zařazeni do slosování o **HODNOTNÉ CENY!** 

AKCE PROBÍHÁ OD 1. 6. DO 30. 9.



— RODINNÝ PIVOVAR —
HENDRYCH
VRCHLABÍ

Fries
Andula
Friesovy boudy



PIVOVAR
TRAUTENBERK
Založeno 1045 n. m.



PIVOVARSKABASTA.CZ
PIVOHENDRYCH.CZ
PENZIONANDULA.CZ
PECKYPIVOVAR.CZ
PIVOVARTRAUTENBERK.CZ

Pivovary



FRIESOVY BOUDY

Hotel

piva Fries a Hendrych



PENZION ANDULA

penzion a minipivovar

piva fries a Hendrych



PIVOVAR HENDRYCH

Pivovar

Pouze pivovar, pivo lze dostat
na Friesových boudách



Pivovary



PIVOVARSKÁ BAŠTA
hotel a minipivovar
pivo Krkonošský medvěd



TRAUTENBERK
hotel a minipivovar
pivo trautenberk



BOUDA MÁMA
hotel a minipivovar
pivo Sněžka

Soubor Domů Vložení Rozložení stránky Vzorce Data Revize Zobrazení			
Vložit Vymout Kopírovat Kopírovat formát			
Schránka Písmo Zarovnání			
E6 f _x			
	A	B	C
586	Novotný Lukáš	npida@seznam.cz	
587		anesi17@centrum.sk	
588		milhaus.farsky@seznam.cz	
589		janondr@gmail.com	
590		info911@seznam.cz	
591	Sladovník Karel	sladovnik@atlas.cz	724736951
592		g.vrbecka@gmail.com	
593		tom.vrbecky@gmail.com	
594		klara.hejdencova@seznam.cz	
595		jakubhanus@centrum.cz	
596	Knotová Michaela	michaela_knotova@email.cz	
597	Teplý František	teply.fra@gmail.com	725834050
598		pemiru@volny.cz	
599		monikahanysova@gmail.com	725566855
600		basis@email.cz	
601		sluka.tom@seznam.cz	736729189
602	Hinznaus Jan	janhintnaus@gmail.com	721382042
603	Chmel Martin		777118409
604	Dubek Petr	petr.dubek@gmail.com	731205158
605	Zelená Barbora	b.zelena101@gmail.com	721475435
606	Milotinský Libor	libor.puma@post.cz	
607	Hurtová Monika	hurtmon@gmail.com	
608		meduna.dav@seznam.cz	
609	Hurt Martin	hurtmartin@gmail.com	731181369
610	Šumovský Oskar	oskar.sumovsky@gmail.com	732311448
611		subrt.david@email.cz	733697149
612	Šimek Jiří	jiiri.simek@zsbt.cz	773607727
613	Hulík Petr	peak46@centrum.cz	723249352
614		belo.d@seznam.cz	
615	Palus Jakub	palus.j@centrum.cz	724494347
616	Fišer Ivan	ivifis@seznam.cz	776054686
617	Blažek Lukáš	lukas.blazek@email.cz	604288254
618	Szabo Ondřej	szabo.ondrej@seznam.cz	605156436
619	Hazuchová Antonie	hazuchovaa@seznam.cz	724320177
620		karolina.pilatova@gmail.com	
621		jan.eliska@email.cz	
622	Jezdinský Filip	jezdinskyfilip@seznam.cz	
623	Pospíšilová Michaela	misa.posp@seznam.cz	
624		l.jilkova@email.cz	
625	Salčák Dušan	dusansal@seznam.cz	604919776

Krkonošská pivní stezka

Losování tří cen z pěti pivovarů

Pivovar Trautenberk:

Ubytování na dvě noci se snídaní pro dva v Pivovaru Trautenberk Horní malá Úpa

[Josef Šáral](#)

50l sud piva Trautenberk 11°

[Martin Pokorný](#)

Dárkový balíček pivovaru Trautenberk

[Martin Jonák](#)

Pecký pivovar:

Víkendový pobyt pro dvě osoby ve Wellness Hotelu Bouda Máma Pec pod Sněžkou

[Martin Pívoda](#)

50l sud piva Sněžka

[Vojtěch Hrdlička](#)

Dárkové balení piva Sněžka

[Pavel Váňa](#)

Pivovar Fries:

Ubytování na dvě noci pro dvě osoby se snídaní a vstupem do wellness v hotelu Friesovy boudy

[Kateřina Beránková](#)

50l sud piva Fries

[Lukáš Čech](#)

Dárkový balíček pivovaru Fries

[Jakub Vocásek](#)

Pivovar Hendrych:

50l sud piva Hendrych

pebraun@seznam.cz

Dárkové balení piva Hendrych

[Adam Novotný](#)

Pivovarská bašta Krkonošský Medvěd

Ubytování pro dvě osoby na dvě noci se snídaní v hotelu Pivovarská bašta

[Jiří Hůza](#)

50l sud piva Krkonošský Medvěd

[Jan Blecha](#)

Dárkový balíček pivovaru Krkonošský Medvěd

[Anežka Vrbová](#)

Počet odevzdaných losů 746

Úřad průmyslového vlastnictví

zapsal podle § 28 odst. 1 zákona č. 441/2003 Sb., v platném znění, do rejstříku

OCHRANNOU ZNÁMKU

číslo

372225

s dále uvedenými údaji.



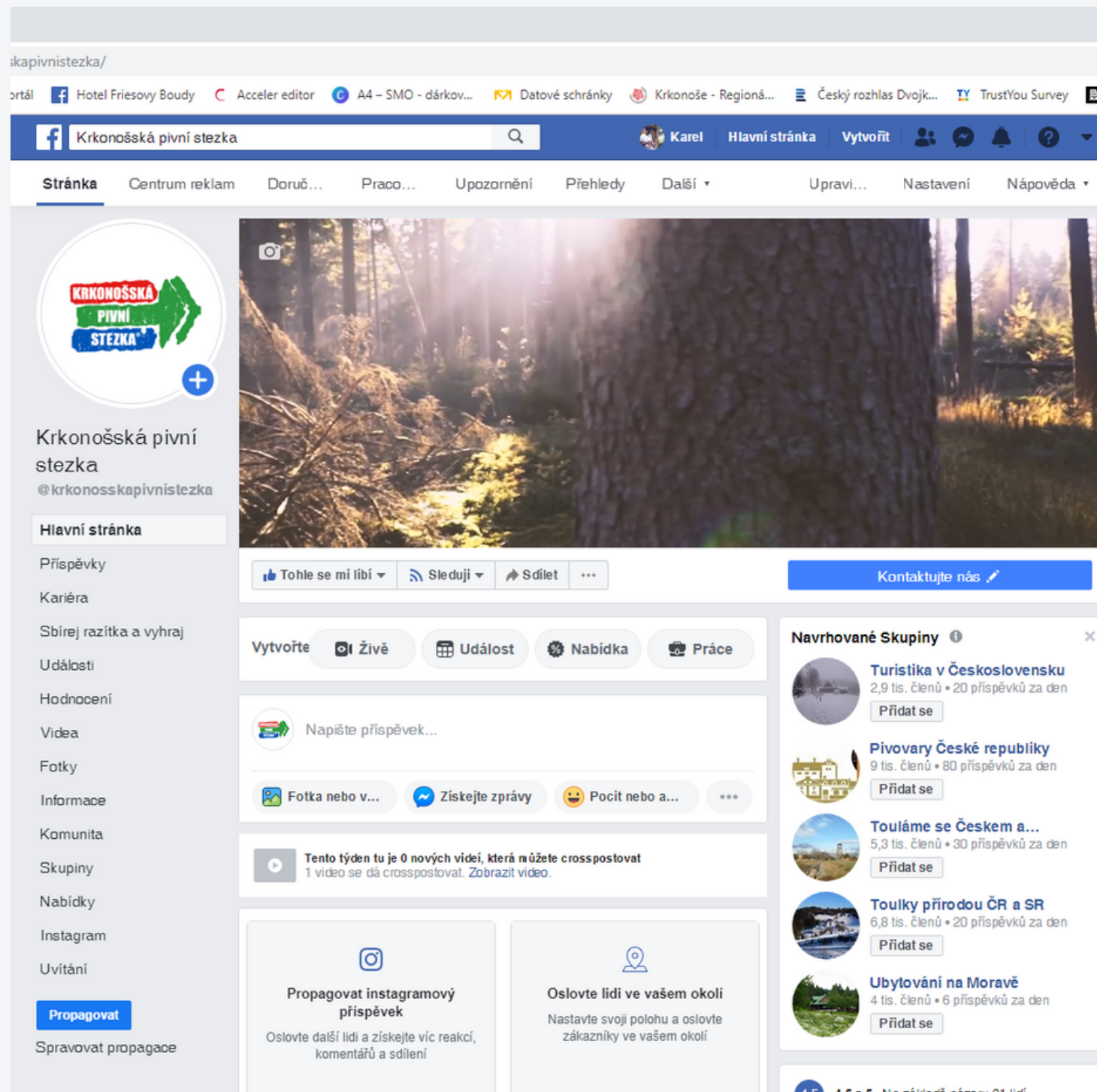
V Praze dne: 03.04.2019

Za správnost:

Ing. Jan Mrva
vedoucí oddělení rejstříků

2019

Facebook/Instagram



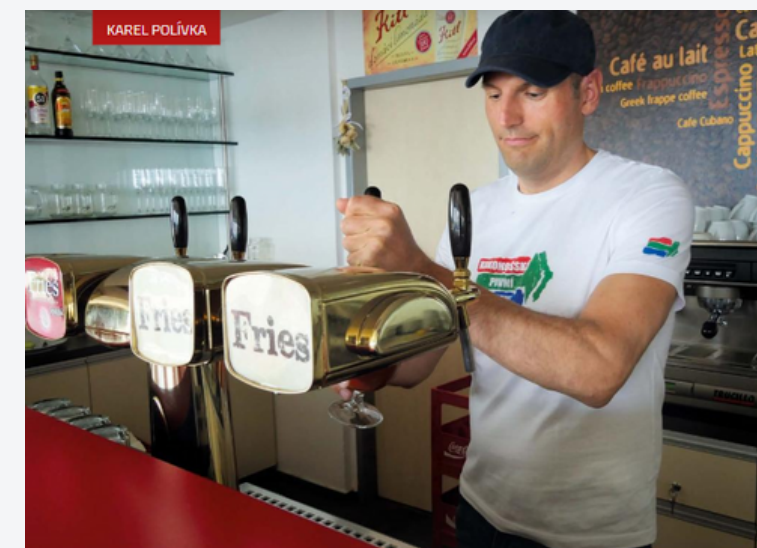
ČLÁNKY V 10 DENÍCÍCH - JIŘÍ ŠTEFEK, PETR TICHÁČEK+

Trutnovinky, Vrchlabinky

Krkonošská pivní stezka - TUTV

<https://www.youtube.com/watch?v=bP-elXFstrk&t=345s>

Vrchlabinky



Krkonošská pivní stezka je naše konkurenční výhoda

Provozovatel Friesových bud Karel Polívka vzpomíná v rozhovoru pro Vrchlabinky na své pivovarnické začátky v Krkonoších. V jeho hlavě se zrodil i nápad na vybudování Krkonošské pivní stezky, která letos od začátku června zahajuje již svůj šestý ročník. Pro záležitost minipivovary to není jen dobrá propagace, ale i závazek. „Návštěva turistů z venku není dobrá jen v tom, že vypijí pivo a zaplatí za něj, ale že zároveň nutí jednotlivé výrobce k tomu, aby ho dělali dobře“, říká.

❖❖❖ JIŘÍ ŠTEFEK, FOTO: PETR TICHÁČEK

Kdo se v tobě vzal prvotní nápad vařit pivo v Krkonoších?
Už když jsme stavěli a rozšiřovali areál Friesových bud, tak jsem dělal i marketing pro pivovary a znal jsem jednoho pána, který stavěl tyto malé pivovary, a tak nás napadlo, že bychom to tady mohli udělat.

Proč zrovna v Krkonoších a ne třeba v Beskydách nebo Jeseníkách?

Místo bylo dané, protože jsme tady kupovali hotel a k tomu pak byla možnost ještě přikoupit a předělat penzion Andula. A s tím se pak svezla i možnost vařit tady pivo. V té době to ještě vypadalo, že to bude nejvýše položený pivovar v České republice.

Záměr jít do Krkonoší tu byl od samého začátku?
Ano, přesně tak.

Co všechno obnáší postavit, vybudovat a vybavit takový minipivovar vysoko v horách?

Vzhledem k tomu, že jsme spolupracovali s někým, kdo už takové pivovary stavěl a živil se tím, tak už výstavba nebyla tak náročná. On nám víceméně připravil celý projekt. Přijel se tam podívat, jak to tam vypadá, a navrhl, jak to všechno udělat a jak to bude vypadat. Já jsem pak fungoval jen jako poradní sbor a říkal „ano, ano, ano, ne“.

Jak dlouho to trvalo, než došlo k vybudování celého pivovaru?
Záleží jak kde. Někomu to může trvat dva měsíce, u nás to trvalo třeba rok. U nás to bylo ovlivněno tím, že se u toho stavěla ještě celá budova, takže tyto procesy neumím přičítat od sebe rozdělit.

Jak potom probíhá výběr samotného druhu nebo typu piva, který se v minipivovaru bude vařit? Podle čeho jsi se rozhodoval?

Je to určité dané tím, kde pivo vaříme. Když ho vaříme takto na kopci v 1 200 metrech, a tehdy, když jsme začali, jsme tady byli jedni, tak člověka nena- padne nic jiného, než udělat ležák, tedy standardní české pivo. A jelikož se ve Vrchlabí vařilo pivo už

BIO
Karel Polívka (41)
Vystudoval Fakultu ekonomiky a managementu na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně. Ve svém volném čase zpívá a hraje na kytaru se svojí kapelou a sportuje. Karel Polívka je ženatý a má dceru.

od 17. století, tak jsme chtěli jít k samotným základům a nabídnout Čechům, co jim nejvíce chutná. A to je klasické české pivo plzeňského typu. Ležák je tedy základ a potom se tady točí různá módní a nebo svrchně kvašená piva.

Ležáky budeme dělat vždycky a k tomu i taková piva, která jsou právě takřka nejpopulárnější. Jezdí k nám hodně cyklisté a jsme hojně navštěvováni lidmi, kteří jdou na túru. Je proto důležité, abychom i pro ně vždy měli nějaké lehčí pivo, které



Již brzy velký výběr
akvariálních ryb
ve Vrchlabí

PETR TICHÁČEK - VIDEO

Marek Ztracený 2019

Krkonošská pivní stezka - Marek Ztracený

https://www.youtube.com/watch?time_continue=8&v=m0PxqjX03Os&feature=emb_title



KAREL POLÍVKA - VIDEO

Beat Brtewski - První a poslední hřích

<https://www.youtube.com/watch?v=6rLqyrZL7lw>

