

Po stopách Tadeáše Hájka z Hájku: Na tekuté zlato do Žatce

Žatec je městem proslaveným filmaři po celém světě, městem rozmanitých ukázek architektonických slohů od románského až po secesi a hlavně městem toho snad nejlepšího chmele na světě. Navíc se Žatec může pyšnit návštěvou jednoho z největších badatelů dvora Rudolfa II. – Tadeáše Hájka z Hájku. Tento vskutku renesanční člověk se proslavil nejen v astronomii, kde je po něm dokonce pojmenována planetka a měsíční kráter, ale také díky první knize o pivu, která dala základ i receptu na lahodný pivní speciál Master. A město s tím nejlepším chmelem v ní samozřejmě nemohl opomenout. Pojdme se tedy s pivy Master podívat do města, díky jehož chmelu získávají svou originální hořkou chuť.

Hájek popisuje chmel jako jednu z nejdůležitějších ingrediencí, která je při vaření lahodného zlatavého moku potřeba. Snad i zásluhou řeky [Ohře](#) se v Žatci chmelu daří a toto kdysi jedno z největších českých měst je jím doslova obklopeno. A tak Žatec již odnepaměti žije pivovarnictvím. Představte si, že byste při obhlídce města narazili na místního kronikáře a on vám začal vyprávět o historii tohoto pivního svatostánku.

Proč ne třeba takhle: Již roku 1261 získali naši pivovarníci právo vařit pivo a za necelých 90 let zde vybudovali první chmelnici. V roce 1767 tady stály už 4 pivovary a 20 sladoven! Naši předci si dobře uvědomovali význam kvalitního chmele, a proto se léta Páně 1833 rozhodli založit spolek na ochranu kvality chmele. Také díky tomuto spolku se dnes mohou pivní speciály Master pochlubit vytříbenou chutí, kterou jim dává ten nejlepší chmel z Žatce.

Za dlouhá léta své existence město získalo i několik pivovarnických nej, třeba nejmenší chmelničku a pivovar na světě nebo největší světový sklad chmele. Každý, kdo do Žatce zavítá, by měl rozhodně navštívit také místní pivovar a chmelařské muzeum hrdě nesoucí jméno Chrám chmele a piva.

A po prohlídce města chmele – kam jinam než na pivo. Pojdte se společně s námi přesvědčit o pravdivosti tvrzení Tadeáše Hájka z Hájku o místním chmelu. Ochutnat můžete třeba letní novinku **Master Zlatý 15°** nebo podlehnout plné chuti jeho starších sourozenců **Master Polotmavý 13°** a **Master**

Pro více informací kontaktujte:

Vladimír Jurina, Manažer oddělení firemních vztahů a komunikace Pilsněského Prazdroje
e-mail: vladimir.jurina@pilsner.sabmiller.com
mobil: 724 617 886

Lucie Neubergová, Native PR
e-mail: lucie.neubergova@nativepr.cz
tel: 221 592 450, mobil: 731 615 033

Tisková zpráva

Praha, 27. 07. 2010



Tmavý 18° například v restauraci Medvěd, v Krčmě u dvou psů, nebo v Caffé Vin. Přijměte naše pozvání a zastavte čas, alespoň na okamžik. Vychutnejte si originál z žateckého chmelu – pivní speciál Master!

Poznámky pro editory:

- *S celkovým prodejem 10,5 milionu hektolitrů v kalendářním roce 2009 (včetně licenčních výrob v zahraničí) a s exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj, a. s., předním výrobcem piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj, a. s., je členem globální skupiny SABMiller plc. Pilsner Urquell je mezinárodní vlajkovou lodí portfolia značek SABMiller.*
- *SABMiller plc je jedna z největších světových pivovarnických společností, s pivovarnickými aktivitami či distribucí ve více než 60 zemích světa napříč šesti kontinenty.*

Pro více informací kontaktujte:

Vladimír Jurina, Manažer oddělení firemních vztahů a komunikace Plzeňského Prazdroje
e-mail: vladimir.jurina@pilsner.sabmiller.com
mobil: 724 617 886

Lucie Neubergová, Native PR
e-mail: lucie.neubergova@nativepr.cz
tel: 221 592 450, mobil: 731 615 033