



01 > V roce 2010 vznikl projekt na Znovuzrození Únětického pivovaru, stavební úpravy začaly brzy poté. Budovu bylo nutné upravit tak, aby vyhovovala současným požadavkům výroby piva, zároveň byl kladen důraz na zachování původní atmosféry objektu.

OBNOVENÁ SLÁVA únětického pivovaru

První ověřená zmínka o výrobě piva v obci nedaleko hlavního města pochází z roku 1557. V kronikách stojí: Tehdy dobré pivo vařili i kanovníci v Úněticích. Největší rozkvět pivovar dosáhl v období 19. století, kdy se světlé i černé pivo rozváželo po širokém okolí i do Prahy. Historické objekty byly v posledních letech obnoveny – opět se tu vaří pivo, jsou tu ale také nová pivovarská hospoda, ve stodole vznikl prostor pro koncerty, divadla a oslavy. Opravuje se a obnovuje celé pivovarské nádvoří.



02 > Nádvoří dnes slouží nejen pro hostinec, ale i pro společenské akce, jako jsou například masopust, posvícení nebo Svatováclavský hudební festival

Pivovar, který prošel celkovou rekonstrukcí a obnovou, byl v Úněticích postaven pravděpodobně roku 1710. Usuzuje se tak podle letopočtu, vytesaném v základovém pilíři v prostorách sladovního humna, kde se dnes nachází Pivovarský výčep. Vlastníkem pivovaru byla téměř po celou dobu jeho existence Metropolitní kapitula u sv. Víta v Praze, která jej pronajímala. K největšímu rozkvětu únětického pivovarnictví došlo v druhé polovině 19. století, kdy se stal dlouhodobým nájemcem sládek Alexandr Kottler. Působil zde téměř 32 roků. Podle přehledu o výrobě piva v deseti pivovarech smíchovského okresu z roku 1897 byl Únětický pivovar třetím největším v regionu, jeho roční výroba dosáhla 21 600 hektolitřů piva (průměrný výstav tehdy činil pouze 7000 hl/rok). Za zmínku také stojí, že už v té době byl v Úněticích využíván parostrojní pohon. K pivovaru patřil také rybník, odkud se v zimě získával led. Skladoval se v lednici, která stála pod strání u zadního vjezdu do objektu. Místnost o rozměrech 8 x 25 m byla zásobárnou ledu alespoň na dobu jednoho roku. Vodu pro výrobu piva pivovar čerpal ze studně poblíž lednice. Užitečná voda se čerpala z nedalekého rybníka, odkud do podniku vedlo dřevěné potrubí.

Únětické pivo se vařilo světlé i černé a expedovalo se jak v sudech, tak v lahvích – a mělo svou kvalitu a osobitou chuť. Točilo se samozřejmě v únětických hostincích U Landů a U Kejmarů, lahvo-



03 > Štít byl obnoven podle historické předlohy

vé se prodávalo, dnes by se řeklo v bufetu U Nykodýmů. Rozvážku piva do okolí zajišťoval pivovar koňskými povozy, později nákladním automobilem. Mezi stálými odběrateli byli například hostinští Materna ve Větrušicích, Vytasil a Steiner ve Staticích, Petříček a Skalická ve Vodochodech, Čermák a Egermajer v Tuchoměřicích, Dědič, Kratochvíl a Vodička v Žalově, Gaisi a Kopecký na Suchdole, Horák a Petrlík v Horoměřicích, Kozel v Černém Vole, Reznerová v Holubicích

nebo Klášter Kapucínů v Praze. Podle vyprávění jednoho z pamětníků pivovarské sladovny se svého času pivo z Únětic v noci vozilo i do známé restaurace U Holubů na Smíchově, kde se prodávalo jako pravé plzeňské.

MINULÉ STOLETÍ PIVOVARU NEPŘÁLO

Sílicí tlak konkurence na začátku 20. století způsobil pivovaru problémy, stagnaci umocnilo i umístění mimo průmyslové



04 > Letopočet, vytesaný v základovém pilíři v prostorách sladovního humna, kde se dnes nachází Pivovarský výčep

město. Z první světové války se podnik už nikdy nevzpamatoval (v posledním válečném roce 1916–17 uvařil jenom 2026 hl). Poválečná a prvorepubliková léta byla sice o něco lepší, ale o zaslé slávě si mohl pivovar nechat jenom zdát. Další rána přišla s Protektorátem, kolem roku 1942 byl pivovar zakonzervován. Po smrti nájemce J. Fiedlera (1943) podnik přebrala jeho žena Olga a dcera Marie, které po roce 1945 činnost pivovaru překvapivě rychle obnovily a technolo-



05 > Interiéry Pivovarské hospody

06



06 > Pivovar před obnovou

PIVOVAR JAKO MÍSTO PRO SPOLEČENSKÝ ŽIVOT OBCE

Je nesporné, že jedním z hlavních cílů podnikatelů, kteří se rozhodli zachránit staré industriální objekty, je fakt, aby se jim investované peníze po čase vrátily. Pivovar, ať je vybudovaný na zelené louce nebo v historické stavbě, je opravu továrna – podnikatel ale musí umět dobré pivo nejen vyrobit, ale i prodat. Oproti vybudování nového pivovaru má podnikatel investující do konverze starého problém navíc: využití prostor, které již nejsou potřebné pro současnou technologii. Není ekonomicky výhodné zřizovat u minipivovaru nebo malého pivovaru sladovnu. Ovšem téměř ve všech historických pivovarech sladovna byla, navíc měla poměrně velké prostorové nároky. Rovněž se už v žádném současném pivovaru nechladí ledem, ale dříve se pivovary bez tohoto „studeného“ provozu neobešly. Dvě velké historické lednice únětického pivovaru se silnými stěnami byly využity pro výrobu a provoz. Současná technologie výroby piva v nerezových tancích je oproti tradiční výrobě v otevřených dřevěných kádích prostorově daleko méně náročná, takže zbylo místo i pro novou hospodu. Ze stodoly vznikl prostor pro koncerty, divadla a oslavy. Opravuje se a obnovuje celé pivovarské nádvoří. Pro obec, která nemá ani tisíc obyvatel, nevznikla však konverzí historického pivovaru jen příležitost zaměstnat své obyvatele. Vzniklo

zde i místo pro rozšíření možností společenského života. Rád vyjmenuji některé akce, které by v Úněticích do doby otevření pivovaru 11. června 2011 nebylo možné v takovém rozsahu uspořádat. Patří mezi ně každoroční adventní trhy spojené s narážením vánočního speciálu i s představeními pohádek pro děti, Únětická posvícení v pivovaru, Únětický masopust, ale i Svatováclavský hudební festival a sportovní běžecké i cyklistické závody.

Je opravdu nezbytně nutné, abychom si při rozhodování o konverzi opuštěných industriálních objektů uvědomovali nejen hodnotu jejich architektury, jejich historický vztah k místu, ale i možnosti obohacení společenského života.



Ing. Svatopluk Zídek
Kolegium pro technické památky
ČKAIT & ČSSI

07



07 > Historický snímek dokládá podobu pivovaru v 19. století

gicky jej zmodernizovaly. Rokem 1948 ovšem skončilo majetnictví Metropolitní kapituly u sv. Víta a do Únětic byla dosazena správa ze smíchovského Staropramenu. Pivovar byl sice ještě začleněn do svazku Rakovnicko-kladenských pivovarů, ale v březnu 1949 definitivně výrobu (s finálním výstavem 375 hl) ukončil. Fungoval pak ještě chvíli pod hlavičkou Smíchovského pivovaru, v roce 1951 se ale tehdejší historie únětického pivovarnictví na dlouhá léta uzavřela a objekt sloužil jako sklady.

OPĚT SE TU VAŘÍ

V březnu 2010 se pod vedením manželů Tkadlecových z nedalekých Roztok u Prahy začal připravovat projekt na



08



09

„Znovuzrození Únětického pivovaru“. V září téhož roku byla založena akciová společnost Únětický pivovar, která v listopadu objekt odkoupila od společnosti Primo k.s., která zde provozovala sklad mléčných výrobků. Stavební úpravy začaly bezprostředně poté. Budovu bylo nutné upravit tak, aby vyhovovala legislativním a technologickým požadavkům výroby piva, současně byl kladen důraz na zachování původní atmosféry celého objektu. V rámci plánu rekonstrukce bylo i vybudování přípojek plynu, vody a kanalizace. Díky podpoře přátel Únětického pivovaru a obce Únětice mohla být 4. dubna 2011 zahájena instalace nové technologie. Dodavatelem celého vybavení je česká společnost Destila. První várka Únětického piva byla uvařena 15. května, brány pivovaru se slavnostně otevřely 11. června – v této chvíli 2011 byla zahájena jeho novodobá historie.

Během relativně krátké doby se podařilo najít pro Únětické pivo odbytiště nejen v blízkém okolí, ale také v Praze. K dnešnímu dni se Únětické pivo čepuje v několika desítkách podniků. Na jaře roku 2012 byla výroba rozšířena (instalace dalších kvasných kádí na spilce a ležáckých tanků) a otevřel se i zrekonstruovaný Pivovarský výčep s teplou kuchyní a pivem přímo z tanku.

V prvním roce provozu se Únětickému pivu dostalo hned několika ocenění. V anketě Sdružení přátel piva zabodovala Únětická 12° jako Skokan roku a umístila se zároveň na třetím místě mezi dvacíctistupňovými pivy. Další cena pak putovala manželům Tkadlecovým od vydavatele časopisu Pivo, Bier and Ale



10 > Průčelí pivovaru prošlo důslednou rekonstrukcí včetně historických detailů

jako osobnost roku v kategorii „Pivovar s výstavem do 10 tis hl“. V roce 2012 obdržela od SPP Únětická 10° cenu jako nejlepší pivo ve své kategorii, v anketě zabodovala opět Únětická 12° i samotný Únětický pivovar. Ten byl v listopadu 2012 zařazen i mezi Českých 100 nejlepších v oboru zemědělství a potravinářství.

ROZŠÍŘENÍ SPILKY A LEŽÁCKÝCH SKLEPŮ

Na jaře v roce 2013 došlo k rozšíření kapacity spilky a ležáckého sklepa na cílovou kapacitu pivovaru 10 000 hl/rok. Roční výstav pivovaru dosáhl na 9200 hl. Koncem roku se Únětické pivo rozváželo do více jak 80 pohostinství (nej-

vzdálenější místo pravidelného závozu bylo 35 km).

OBNOVA FASÁDY

Koncem léta 2014 nastala další fáze obnovy původní slávy únětického pivovaru. Byla zahájena rozsáhlá oprava fasády východního křídla pivovaru. Nový vzhled odpovídá podobě pivovaru z počátku 19. století, tedy doby jeho největšího rozkvětu.

„Naším cílem je navázat na historickou tradici Únětického pivovaru a oblibu místního piva, udržet malý, ale silný regionální pivovar, který bude vařit poctivé a kvalitní pivo,“ říkají manželé Štěpán a Lucie Tkadlecovi. Dej Bůh štěstí! ×
Ing. Svatopluk Zídek



08, 09, 11, 12 > Snímky z provozu výroby piva