

Tisková zpráva

Technická fakulta ČZU v Praze slaví 20 let pivovaru Suchdolský Jeník – unikátního spojení vědy, výuky a poctivého českého piva

Praha-Suchdol, 20. dubna 2026 – Výukový a výzkumný pivovar Technické fakulty České zemědělské univerzity v Praze slaví letos 20 let od svého založení. Pivovar Suchdolský Jeník, který vznikl v roce 2006, navázal na historickou tradici vaření piva na Brandejsově statku. V tomto místě se pivo vařilo již v době, kdy objekt patřil benediktýnům z Emauz. Moderní pivovar vyrostl na základech někdejší laboratoře Technické fakulty a od počátku byl koncipován jako unikátní prostor propojující výuku, výzkum a praxi. V současnosti se jedná o největší univerzitní pivovar v České republice.

Pivovar jako živá učebna

Pivovar dnes slouží nejen studentům Technické fakulty ČZU, ale i zahraničním studentům v rámci programu Erasmus+ a budoucím sládkům z odborných škol. Je místem, kde se teorie okamžitě mění v praxi – od enzymatických reakcí až po samotné kvašení a zrání piva.

„Suchdolský Jeník je důkazem, že technické vzdělávání může být nejen praktické, ale i inspirativní. Studenti zde získávají zkušenosti, které jim otevírají dveře k projektování pivovarů i dalších potravinářských provozů po celém světě,“ říká děkan Technické fakulty ČZU **prof. Dr. Ing. František Kumhála**.

Pivovar zároveň slouží jako zázemí pro bakalářské, diplomové i doktorské práce a experimenty. Absolventi tohoto zaměření nacházejí uplatnění nejen v Česku, ale i v zahraničí – třeba v Chile, kde na základě zkušeností ze Suchdola vzniká pivo českého typu. Pracovníci pivovaru naopak sbírají zkušenosti v zahraničních univerzitních pivovarech, například v Belgii či Francii.

Poctivé pivo bez kompromisů

Základem produkce pivovaru je světlý ležák **Suchdolský Jeník (12 % EPM)**, vařený tradičním dekokčním způsobem z českých sladů a žateckého chmele. Pivo zraje minimálně 40 dní, je nefiltrované a nepasterizované – tedy přesně tak, jak velí česká pivovarnická tradice.

„Naším cílem není jen učit studenty technologii, ale také ukázat, jak má chutnat skutečně kvalitní české pivo. Každá várka je výsledkem pečlivé práce i respektu k tradici,“ doplňuje sládek pivovaru **Ing. Pavel Braný**.

Vedle klasického ležáku pivovar pravidelně připravuje i speciály – od tmavého vánočního ležáku přes vídeňský styl až po experimentální várky s novými odrůdami chmele ve spolupráci s Chmelařským institutem v Žatci.

Technologie, která učí i inspiruje

Pivovar je vybaven kompletním technologickým zázemím od dvounádobové varny s měděným opláštěním přes kvasné a ležácké tanky až po moderní plnicí zařízení. Roční produkce se pohybuje kolem 300 hektolitrů.

Kromě výuky a výzkumu slouží prostory pivovaru i širší veřejnosti a institucím. Česká televize ho například využila pro natáčení seriálu *Devatero řemesel*. Vloni zde pořizovala jeden díl s názvem *Kde*

se pivo vaří do seriálu *Co naše babičky uměly a na co my jsme zapomněli*. Probíhají zde i přednášky o pivovarství (doc. MUDr. Zdeněk Sůsa, CSc. a další).

20 let, která chutnají

Za dvě dekády existence se Suchdolský Jeník stal symbolem propojení technického vzdělávání, vědy a tradičního řemesla. Ukazuje, že univerzita může být místem, kde vznikají nejen nové poznatky, ale i produkty, které mají skutečnou kvalitu a charakter.

Technická fakulta ČZU tak i nadále potvrzuje, že moderní vzdělávání stojí na pevných základech praxe – a někdy i na poctivě uvařeném pivu.

Další zajímavosti z pivovaru

Název pivovaru:

Pivovar nese název Suchdolský Jeník na počest emeritního pana rektora prof. Ing. Jana Hrona, CSc., dr. h. c., který se zasloužil o jeho vznik.

Získaná ocenění:

Suchdolský Jeník se pravidelně účastní degustačních soutěží, kde již získal mnoho ocenění.

- Například v roce 2025 ovládl 13. ročník Ústeckého pivního jarmarku malých a rodinných pivovarů v Ústí nad Labem. Zde získal 1. místo v kategorii Speciální a ochucené pivo za American Pale Lager. Dále 1. místo v kategorii Polotmavé a tmavé pivo za Tmavý ležák. Pak 3. místo v kategorii Světlý ležák za svůj tradiční Světlý ležák a ve spolupráci s mini pivovarem Trilobit získal další 3. místo v kategorii Speciální a ochucené pivo za Pale Ale.
- V roce 2025 Suchdolský Jeník zazářil na prestižní světové degustační soutěži GOLDEN BOHEMIA s mezinárodní porotou ve velké konkurenci malých i velkých pivovarů. Získal ZLATOU MEDAILI za svůj Světlý ležák. Kromě toho také obdržel BRONZOVOU KORUNU za celkovou kvalitu všech pivních stylů.

Kontakt pro média: Ing. Pavel Braný, tel.: 737 408 528, e-mail: brany@tf.czu.cz

Česká zemědělská univerzita v Praze je čtvrtou až pátou největší univerzitou v ČR. Spojuje v sobě tradici s nejmodernějšími technologiemi, progresivní vědou a výzkumem v oblasti zemědělství a lesnictví, ekologie a životního prostředí, technologií a techniky, ekonomie a managementu. Moderně vybavené laboratoře se špičkovým zázemím a prosperující školní podniky umožňují kvalitní vzdělávání s možností osobního růstu včetně zapojení do vědeckých projektů doma i v zahraničí.

Podle mezinárodních žebříčků univerzita patří k nejlepším dvěma a půl procentům na světě. Nejnovější žebříček QS World University Rankings by Subject hodnotí ČZU jako „největšího skokana roku 2026“. V oboru zemědělství a lesnictví zde obsadila 58. místo na světě, což je nejlepší umístění jakékoliv české školy v tomto ročníku.

V environmentálních vědách je českým lídrem a celosvětově se v tomto oboru řadí na 251.–300. místo.

V žebříčku Times Higher Education World University Rankings se ČZU vloni ze třetího místa vyhoupla na druhou pozici v Česku a v konkurenci světových univerzit si polepšila z 801.–1000. místa na současné 601.–800.

Podle Šanghajského žebříčku (Academic Ranking of World Universities) se v roce 2025 umístila na 801.–900. pozici na světě a na sdíleném čtvrtém až pátém místě z hodnocených univerzit v ČR. Jako jediná v ČR zde měla tři obory v první stovce a hlavní obor, zemědělství a lesnictví, je na 28. místě na světě a na pátém v Evropě.
