BRATISLAVA REGION

living the life

DE

Bier

Bierbaedeker eines Gourmands

Region Bratislava und Záhorie

Inhalt

4 Geschichte der Brauerei in Bratislava und Umgebung

6 Was ist Bier und wie wird es zubereitet?

8 Handwerkliche Brauereien in Bratislava

22 Nomadische Brauereien

24 Bierstuben und Biertheken mit handwerklichem Bier in Bratislava

26 Handwerkliche Brauereien in Záhorie

31 Bedeutendste Bierveranstaltungen

Legende

Kalte Küche

Warme Küche

Raucherabteilung

Unterbringung

Terrasse

100 Innenraumkapazität

Veröffentlicht von:
Rosenheim s.r.o., Mateja Bela 7, ID.-Nr. 45 949 581

Textverfasser:
Maroš Mačuha
+421 907 368 024, macuha@krasnabratislava.sk
Štefan Hrivňák
(Kapitel über Geschichte des Brauwesens in Bratislava)

Fotos:
Peter W. Haas, Verfasser und einzelne Betriebe
Pixabay.com, Unsplash.com

Die Öffnungszeiten der Brauereien können sich während der Saison ändern.
Wir empfehlen die Öffnungszeiten auf der Website der jeweiligen Einrichtung zu überprüfen.

Editorial

Bier und Bratislava passen seit ewig zusammen. Das Bier wurde in unserer Stadt und ihrer Umgebung seit unvordenklichen Zeiten. Schon während der Kelten Zeit, als Bratislava Zentrum an der Donau war, wurde Bier gekocht. Nach den Kelten kamen Slawen und seit dem Mittelalter als Bratislava zur Stadt konstituiert wurde, dominierten hier Deutsche. Trotz der Tatsache, dass im alten Pressburg die Weinrebe sehr gewachsen ist und zur Hauptbeschäftigung der Pressburger der Weinbau gehörte, war Bier von Anfang an vorhanden. In der Zeit des Sozialismus hat Weinbau die Massenproduktion über die Qualität gestellt und ähnlich stand es auch um Bier. Während sich die Qualität unseres Weines seit den 90 Jahren des 20. Jh. verbessert hat, hat die Marktwirtschaft in der Brauerei zum Trend der Massenproduktion multinationaler Brauereien geführt, wobei es schwierig war, bestimmte Biertypen zu unterscheiden. Beim Bier hat sich die Situation erst vor einigen Jahren zu ändern begonnen. Die Bierliebhaber des goldenen Getränks haben aufgehört, das einheitlich pasteurisierte und gefilterte „Euro Bier" zu trinken und haben angefangen nach Bierspezialitäten aus kleinen Brauereien zu suchen. Heute erleben wir ähnlich wie die umliegenden Länder eine Renaissance des Brauwesens. Auch in unserer Stadt und deren Region werden jedes Jahr eine oder mehrere kleine Brauereien eröffnet. Man nennt sie Handwerkbrauereinen, da ihre Produktion ganz wenig aromatisiert ist und das Produkt ein Resultat einer bestimmten Kunst eines Brauers ist. Die Brauer haben keine Angst ein wenig zu experimentieren, so dass wir heute die Möglichkeit in einigen Regionen, in kleinen Brauereien oder Bierstuben Dutzende Biersorten bis Hunderte Zapfenbiers und Flaschenbier aus der ganzen Welt auszukosten haben.

Das Bier erreicht bei Gourmands heutzutage das Niveau von Wein, es wird zum Verkostungsobjekt, viele Sorten von Bierspezialitäten werden in weinartigen Flaschen und in kleinen Mengen aus Gläsern mit Stiel getrunken. Diese Beispiele dokumentieren große Variabilität der Bierarten, von weißem Weizenweißbier bis zu schwarzem Stout, dass es mit dem dunkelsten Arabischen konkurrieren könnte. Dem Geschmack nach unterscheidet man von süßen Fruchtspezialitäten bis zu gallertigen „Sauerbieren", die den frischen Zitronenlimonaden ähnlich kommen, als dem klassischen Lagerbier, das für viele Jahre zum Synonym in unserer Region wurde. In diesem Baedeker möchten wir den Interessenten anbieten, sich im Angebot aller kleinen Brauereien in Bratislava und Záhorie und ausgewählten Pubs mit dem Angebot des Handwerkbiers zu orientieren.

Das Handwerkbier in der Menge von ein, zwei Arten am Fass Pipe kann heutzutage in Bratislava in dutzenden Pubs gekauft werden. Wir haben die

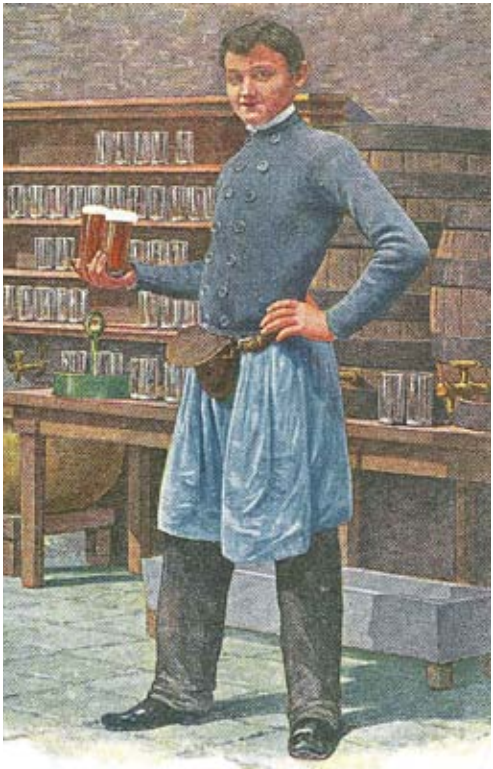
ausgewählt, die ein breiteres Angebot haben, bzw. die das Angebot am Fass Pipe stets ändern und Besuch für Bier-Gourmands immer wieder zum Erlebnis wird.

Wir möchten 28 Brauereien und 8 Bierstuben und Biertheken mit dem Angebot des Handwerkbiers, die auch andere Hausproduktion anbieten, vorstellen. Noch bevor wir uns auf den Bier Weg durch unser Land machen, machen wir uns kurz mit der Bier Geschichte von Bratislava bekannt und etwas auch über die Methoden des Bierbrauens erfahren und auch über Auslegung der einzelnen Stammformen von Biersorten. Die Ausdrücke IPA, ALE, Stout u. ä. setzen sich mit Recht immer stärker im Bewusstsein durch. Die Vielfalt der Informationen über handwerkliches Bier in unserer Region vervollständigt noch die Information über die wichtigsten Veranstaltungen, wo sich unsere kleinsten Brauereien der Öffentlichkeit präsentieren.

Lass unser Baedeker zum allgemeinen Nutzen sein!
Auf Ihr Wohl, Freunde des guten Biers!

Geschichte des Brauwesens in Bratislava und Umgebung

Bierherstellen und Biertrinken ist mit der Menschheit seit vielen Jahrhunderten verbunden. Bierähnliche Getränke wurden vor 4000 Jahren vor unserer Jahreszahl in Mesopotamien getrunken. Der Bierverbrauch in Bratislava wird zum ersten Mal gemäß den Quellen im Jahre 1442 erwähnt, in der Zeit hat der Stadtrat mehrere bedeutende Gäste darunter Pankrác von Sv. Mikuláš, Erzbischof von Ostrihom, Ján Jiskra von Brandýs oder Mikuláš Bánfy beschenkt.



Der Bierzapfer aus dem Jahre 1907

In Bratislava und Umgebung wurde Bier spätestens in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts gebraut. Damals erwarben die Brauer am Zuckermandl (Schlossgrund von Bratislava) das „Braugesetz" eine privilegierte Erlaubnis, Bier zu kochen. Jedoch seine Beliebtheit und damit auch die Produktion begannen in diesem Gebiet erst in der frühen Neuzeit des 17. Jahrhunderts zu wachsen.

Die Brauereihäuser waren mit einem Hexagramm (Bierzeiger, Brauerstern) gekennzeichnet und ihre Besitzer konnten hier Bier einschenken. Die Bierherstellung war zuerst in den Händen privater Meister, jedoch bald, etwa in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts beschloss der Stadtrat eine eigene - Stadtbrauerei - zu bauen.

Es dauerte noch etwa ein halbes Jahrhundert bis die Bierproduktion auch in Bratislava und ihrer Umgebung zu steigen begann. Dies hing nicht nur mit der Entwicklung des Handels zusammen, sondern auch mit der kleinen Eiszeit, die zu einer globalen Klimaabkühlung führte und deren Ergebnis war, dass die Weinreben nicht mehr in dem Maße angebaut werden konnten wie zuvor. Auf ein erhöhtes wirtschaftliches Potential deuten auch einige schriftliche Archivquellen in denen öfters das Bier, seine Produktion und Bierhandel auftreten.

Eine solche Quelle ist auch ein Dokument vom 17. Dezember 1621. Štefan List bat in einem Brief den (Dorf)Richter und den Stadtrat von Bratislava, Bier direkt von ihm und nicht von den Deutschen aus dem Ausland zu kaufen, da er eine nahe gelegene Brauerei in Kittsee aufbaute.

Das wachsende Bierpotential in diesem Gebiet wurde auch von den Mitgliedern einer der bedeutendsten ungarischen Familien des frühungarischen Ungarn – Fam. Pálfi sehr geschätzt. Im Jahre 1623 hat Graf Paul Pálfi, der spätere Pfalzgraf, den Meister Urban Zimmermann aus Bratislava dem er den Ausbau der Brauerei in Stupava anvertraut hatte, eingeholt.

Das Brauen von Bier und besonders die Beliebtheit seines Konsums haben dazu geführt, dass Brauereien langsam auch in anderen traditionell weinbaulichen Standorten, wie etwa in Svätý Jur, Pezinok und anderen aufzutauchen begannen. Zu Zeiten, als Maria Theresia (1740-1780) in Ungarn regierte, wurde Bier fast überall ausgeschenkt. Einen eigenen Brauer hatten auch in Rača (Rachischdorf), Vajnory (Weinern) oder Limbach (Baden).

Zum Beispiel, im Revolutionsjahr 1848 gab es in Bratislava 18 Bierkneipen, in denen Bier ausgeschenkt wurde.

Eines der berühmtesten war das Gasthaus U zeleného stromu (Zum grünen Baum), das sich auf dem Gelände des heutigen Hotels Carlton befand. Auf dem Platz des Slowakischen Nationalaufstandes (SNP) haben Orteinwohner und Stadtbesucher das Gasthaus U Zlatého Jelena (Zum goldenen Hirsch) mit Beliebtheit besucht.
Beim Tor Vydrica, am Ende der heutigen Panská Straße hat die Dienste das Gasthaus Goldene Sonne angeboten. Auch der Pub Leberfinger der bis heute in Petržalka an der Donau steht, war sehr beliebt.

Bürgerbräu aus der 1. Tschechoslowakischen Republik

Stadtbrauerei Bratislava

Die erste urkundliche Erwähnung der Brauerei stammt aus dem Jahre 1477, also zu dieser Zeit die Brauerei ganz sicher bestand. Im Jahre 1752 baute die Stadt im Süden des Rybné námestie (Fischplatzes) ein neues Brauerei Gebäude aus, das bald bedauerlicherweise teilweise abgebrannt wurde und musste neu überdacht werden. Mit dem Kauf eines Nachbarhauses begann eine umfangreiche Rekonstruktion des Altbaus zu einer zweckmäßigen und modernen Brauerei. Der Wiederaufbau erfolgte zwischen 1771 und 1773 nach den Plänen von Franz Römisch bei Beteiligung Matej Höllriegel, des Stadtmeisters. Das Zentrum der Bierbrauerei Bratislava konzentrierte sich hauptsächlich in dem Brauhaus. Im Jahre 1776 arbeitete in der Stadt noch Brauereimeister der acht Gesellen hatte. Interessant ist sicher auch, dass obwohl das Brauerhaus die Stadtbrauerei genannt wurde, wurde nicht unter städtischer Verwaltung, sondern wurde es von der Stadt angemietet. Aufgrund des Mietvertrages ist der Stadt auch ein Anteil aus dem hergestellten Bier zugekommen.
Aus diesem Grund haben die Stadtvertreter gründlich überdacht, an wen die Brauerei vermietet wird. Außer, dass die Bierqualität mit gutem oder schlechtem Ruf zusammenhing, bestimmte direkt auch die Stadteinnahmen aus dessen Verkauf.
Trotz des langen Bestehens der Stadtbrauerei und dessen eigenen Gebäude und gute Bedingungen für die Produktion, passierte ziemlich oft, dass Bier nach Bratislava auch importiert werden musste. Es bezeugt auch der Antrag von Stefan List, das Bier nicht von Deutschen zu kaufen, sondern auch zahlreiche Erwähnungen über die Biereinführungen von Brauereien aus Zuckermandel, Brauerei Pálfi und von anderen Verkäufern. Selbstverständlich die Einführung des ausländischen Biers, ebenso wie des Weins, wurde streng geregelt.
In der zweiten Hälfte des 19 Jahrhunderts, genau im Jahre 1880, hat die Stadt beschlossen die Brauerei nicht weiter anzumieten und hat die Brauerei in private Hände veräußert. So ist aus der Stadtbrauerei eine bürgerliche (deutsch Bürgerliche Brauerei, ung. Polgári sörfözde) geworden. Innerhalb des letzten Jahrhunderts haben die Brauerei und das Gasthaus nicht nur stadtörtliche Bürger, sondern auch Bürger aus der Spelunke Vydrica, die Ortspezialitäten und gutes Bier kamen auch Besucher der Stadt auszukosten.
Die Brauerei ist noch einige Male niedergebrannt, darüber hinaus wurden einige An- und Umbauten durchgeführt, und letztendlich wurde Ende der 60 Jahre des 20 Jh. wegen des Ausbaus der Brücke SNP abgetragen. Dort befindet sich heutzutage ein Hotel.

Das Gelände der Bierbrauerei Stein im Jahre 1926

Brauerhaus Stein

Ein weiteres Brauerhaus in Bratislava war das Brauerhaus Stein. Es wurde in den Jahren 1871 -1876 durch die führenden Architekten der Stadt Bratislava Feigler, auf dem damaligen Stadtrand von Bratislava zwischen den heutigen Straßen Legionárska, Blumentálska und Bernolákova gebaut.
Das Brauerhaus wurde nach Brüder Alexander und Bernát Stein genannt, die ihr gewerblicher Zweck das Brauerhaus auszubauen und zu führen erfolgreich durchgeführt haben. Das Bier das hier hergestellt wurde, wurde nicht nur für lokale Gesellschaft bestimmt, sondern auch ins Ausland exportiert. Das Bier aus Bratislava hat am Anfang des vorigen Jahrhunderts berühmte Zeiten überlebt. Die Produkte Stein wurden auch bei internationalen Wettbewerben in Wien, Paris oder Brüssel ausgezeichnet. Der Betrieb wurde nicht einmal während der Wirtschaftskrise in den 30 Jahren des 20. Jahrhunderts und sogar durch die Bombardierung während des 2. Weltkrieges nicht zerstört.
Selbst in der sozialistischen Tschechoslowakei gehörte Stein zu den größten Bierproduzenten des Landes. Der Schlusspunkt für Existenz des Brauerhauses war das Jahr 2007, als die Produktion nach Vyhne verlagert wurde und das Jahr 2015, als die meisten Gebäude abgerissen wurden.

Was ist Bier und wie wird es zubereitet?

Bier, ein Gärgetränk aus gemälztem Getreide, Wasser aus Hopfen, ist so alt wie unsere Zivilisation. Das Alter von Bier wird auf 10.000 Jahre geschätzt und nachweislich um das Jahr 4000 v. u. Z. gekocht wurde. Die ersten Berichte über die Herstellung von fermentierten Getränkeprodukten aus Getreide stammen aus Mesopotamien.

Bier ist souverän das beliebteste alkoholische Getränk der Welt. Jedes Jahr 130 Billionen Liter verbraucht. Slowakische Brauereien produzieren jährlich mehr als 3 Millionen Hektoliter Bier, hauptsächlich für den inländischen Verbrauch. Ein Einwohner der Slowakei trinkt jährlich mehr als 70 Liter Bier aus. Die Bierproduktion findet in folgenden Etappen statt:

1. Erzeugung der Vorderwürze
Aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen wird in Siederei durch Maischen eine Würze, aus der durch Kochen eine Vorderwürze gewonnen. Jede Biersorte wird nach dem vorgeschriebenen technologischen Verfahren hergestellt, das die spezifischen Anforderungen für die einzelnen Biersorten berücksichtigt. Die heiße Würze wird abgekühlt und mit Samenhefe säuern.

2. Hauptgärung
Die Hauptgärung findet bei Einhaltung vorgeschriebener Fermentationszeit und Temperatur in geschlossenen Gär Tanks statt. Bei primärer Gärung wird ein größerer Alkoholanteil und Kohlenstoffdioxid gebildet. Nach Beendigung des Gärungsprozesses wird das Junge Bier in die Lagertanks gefüllt.

3. Bier Abgären
Das Bier Abgären verläuft in einem Lagerkeller (Lagerbierhaus) bei niedrigen Temperaturen, für die im technologischen Prozess festgelegte Zeit. Während des gleichmäßigen Brauprozesses wird das Bier geklärt, es wird genügend Kohlensäure angelagert, entsteht reichhaltige Schaumkraft, reiner Geschmack und Aroma des Bieres.

4. Bierfiltration
Nach der Bierabgärung kann das Bier in einem Kieselgurfilter filtriert werden. Gefiltertes klares Bier wird in Lagertanks gelagert.

5. Bierabfüllen
Klares gefiltertes Bier wird in saubere Glasflaschen und Fässer abfüllt. Zweck Erhöhung der Bier Haltbarkeit wird gewöhnlich das Bier pasteurisiert, wodurch der Geschmack und Inhalt der Nährstoffe geändert werden.

Die häufigsten Arten von Bier

Es gibt im Wesentlichen zwei wichtigsten Arten von Bier, die, die Art der Fermentation und die verwendeten Hefe unterscheiden, die obergärige, die sog. Ale und untergärige, die sog. Lager.

Untergäriges Bier (Lager)
In germanischer Landschaft bekannt als Lager. Die Lagerbiere werden mit Hefen Saccharomyces pastorianus fermentiert. Sie arbeiten in einem Temperaturbereich von etwa 0-13° C und sinken bei der Fermentation zum Boden des Fermentationsbehälters. Das Brauen dauert ungefähr 30 Tage. Nach dem Brauen der Bierblätter für drei Wochen oder länger. Während dieses Prozesses bereichert das Bier den neuen Geschmack und der Gesamtausdruck wird gemildert. Zu den Lagerbieren gehören folgende Grundarten:

Pilsner Lagerbier
Das moderne Pilsner Bier wurde 1842 von der bayerischen Brauerei Josef Groll mit leichtem Malz, Hopfen aus Žatec/Saazer, Pilsner Weichwasser, Untergärung und bayerischer Likörbiertechnologie bevorzugt. Pilsner Lagerbier hat eine klare goldene bis blassgelbe Farbe (gefiltert) mit deutlicher Hopfenbitterkeit und einem feinen Malzgeschmack.

Helles Fassbier
Dieser Begriff bedeutet schwächere Versionen von Lagern. Das helle Fassbier hat meist eine kürzere Latenzzeit, der Grad liegt innerhalb der max. 11° und ihre Eigenschaften sind schwacher Malzgeschmack und Bitterkeit und niedriger Alkoholgehalt. Als helles Fassbier wird im Prinzip jeder 10° aus einer typischen Brauerei angesehen.

Markenbier (Märzen)
In der Vergangenheit wurde dieses ursprünglich aus Bayern stammende Bier auch in der Slowakei sehr beliebt. Das Märzen wurde vom 29. September bis zum 23. April gebraut. Nach dem Kochen wurde in Kellern abgelagert und während des bekannten Bierfestivals „Oktoberfest“ ausgeschenkt. „Märzen“ hat einen vollen Geschmack bis vollen Malz-

geschmack und trockeneren Endgeschmack. Es gibt mehrere Arten von hellem über halb dunklem bis zu dunklem Bier. Bekannt sind z.B. bayerischer Paulaner mit dem Oktoberfestbier.
Außerdem gehört zum Lager ursprünglich halb dunkles Bier bis zum dunklen Bock, das eine stärkere Version des Lagerbiers mit Alkoholgehalt von ca. 6-12% und Wiener halb dunkles Lager rotbrauner Farbe bis brauner Farbe.

Obergäriges Bier (Ale, ejl)
Bei der Herstellung von Ale Bieren werden Hefe der Stämme Saccharomyces cerevisiace verwendet, die unter Temperaturen ca. 13-24°C, im Gärungsprozess durch Ausgasung schäumenden Oberfläche eines gärenden Stoffes „Zellverbände" aufzulesen sind. Der Gärungsprozess ist schneller als bei untergäriger Hefe, ca. 14 Tage. Nach der Gärung wird das Bier nicht abgelagert, jedoch kürzer als beim Lagerbier. Charakteristisch für Bier Ale ist höhere und feine hefe-fruchtige Süßkraft, manchmal vom würzigeren Geschmack, der durch Hefe für obergäriges Gären verursacht wird.

Diese Biere sind nicht als Lagerbiere glatt, oft handelt es sich um Biere von verschiedenen Geschmackrichtungen. Dieses Bier wird gehopft durch aromatische Hopfenarten, die den Fruchtgeschmack oder Gewürzgeschmack und ihn auch mit neuem Geschmack bereichern. Deren Ursprung jedoch haben in angelsächsischen Ländern, in letzter Zeit wird dank dem Aufschwung von kleinen handwerklichen Bierbrauereien auch bei uns immer beliebter.

Zu Ale gehören diese Bierarten:

India Pale Ale (IPA)
Das Bier wurde ursprünglich in England im 18. Jahrhundert gebraut, für Export nach Indien bestimmt. Charakteristisch ist höhere Grädigkeit, Alkoholgehalt und höhere Bitterkeit verursacht durch stärkeres hopfen. Farbe hell bis halb dunkel. Biersorten IPA sind mehrere Arten, z.B. Bier American IPA enthält amerikanisches aromatisches Hopfen. Oft wird auch zusätzliches kalt- hopfen verwendet, wobei der Hopfen keine Bitterkeit ins Bier freisetzt, sondern nur sein Aroma, dabei wird das Bier an Geschmack und Aroma geprägter. Die Sorte session IPA wird durch niedrigeres Alkoholgehalt und höhere Trinkbarkeit gekennzeichnet.

American Pale Ale (APA)
Es ist ein Junges Bier, gebraut im Jahre 1980 in der Brauerei Anchor brewing company in USa Es handelt sich um helles obergäriges Bier, mit amerikanischen Aromahopfen gehopft. Hier wird auch Kalthopfen für die Aroma Freisetzung gebraucht. Alkoholgehalt beträgt 5-6%.

Weizenbier (Weizen, Weißbier)
Ursprünglich aus Bayern, hergestellt aus Weizenmalz, bzw. mit deren hohen Anteil. Das Aroma und Geschmack sind sehr spezifisch und unterschiedlich von allen anderen Bierarten. Es ist gebraut mit speziellen Hefen, dank deren können wir Geschmack von Bananen, Nelken, Anis, Vanille, feine Gewürze und Hefen finden. Das Weizenbier ist in der Regel wenig gehopft mit wenig oder gar keiner Bitterkeit, hellgelben bis Orangefarbe und aufgrund des hohen Resthefegehaltes von starken Rückstände (Trebern). Es hat auch mehrere Unterarten, z.B. dunkles Weizen ist dunkles Weizenbier, Kristal Weizen ist gefiltert und klar.

Porter / Stout
Dunkles obergäriges Bier mit Ursprung in London. Die Geschichte des Portiers geht auf das frühe 18. Jahrhundert zurück und war ursprünglich ein relativ starkes Bier mit einem Alkoholgehalt von über 7%. Porter erkennt man nach der dunkelbraunen fast schwarzen Farbe und einem unverwechselbaren Aroma und Geschmack von geröstetem Malz das an Kaffee, Nüsse oder dunkle getrocknete Früchte erinnert. Als Stout wurde ursprünglich ein stärkeres Porter Bier genannt. Von dunklen Lagerbieren unterscheidet sich Porter/Stout mit weniger Wasser, geprägtem Geschmack und einem trockenen Endgeschmack.
Darüber hinaus kennen wir auch andere Arten von Ale, bitteres Bier Englisch Pale Ale (EPA) / bitter, American Black, bekannt als black IPA, dunkles Bier mit einem geprägten Geschmack von geröstetem Malz und höheren bitteren Hopfen und belgisches Ale mit geringerer Bitterkeit.

Handwerkliche Brauereien in Bratislava

Bratislavský Meštiansky Pivovar

Drevená 8 und Dunajská 21, Bratislava – Altstadt

Bratislavský Meštiansky Pivovar (Bürgerliche Brauerei Bratislava) knüpft an lange Tradition des ursprünglichen „Bürgerliche Brauerei" Bratislava familiär genannt „Bürgerliches". Man hat hier gutes Bier gebraut und anliegendes Bierrestaurant durch die Hausküche berühmt wurde. Die neue Brauerei hat drei Etagen Betrieb und die Besucher sollten an eigene handwerkliche Biere anködern. Die Brauerei ist mit modernster Technologie ausgestattet. Die Herstellung erfolgt in klassischer Technologie auf zwei Ebenen mit traditionellen Rohstoffen: Malz, Wasser, Hopfen und Hefe, nichts anderes wird hinzugefügt. Es wird ausschließlich aus Hopfen höchster Qualität aus der Region Saaz, das Wasser für die Produktion wird gefiltert und aufbereitet, produziert. „Unser Bier ist eine Art des Pilsner Biers, das aufgrund des standardmäßigen Bodenfermentationsprozesses" produziert wird, sagt Bierbauer Peter Pramuk.

Die Brauerei bietet ihre zwei elementare Lagerbiere, Bratislava Lagerbier 12° und dunkles Bratislava Bubák 12°. Außer Bier bietet das Angebot eine gute Auswahl an Obstbränden, Whisky, Brandy, Grappa, Liköre, Rum und Wein. Die berühmte Küche, klassische, konservative, ehrliche, häusliche, die zum Bier passt und bemüht sich auf ursprüngliche Pressburger Rezepte anzuknüpfen an. Das Angebot stellt kalte und warme Speisen dar. Chefkoch Francis Šipoš basiert auf einigen aktuellen saisonalen Gerichten, Lebensmitteln oder Zutaten wie Spargel, Pilze, Wild oder Gerichte aus Hausschlachtung, die das stabile Menü und a la' carte belebt. Das Restaurant bietet Gerichte wie Lendenbraten, Dill Soße mit hausgemachten Knödeln, Schweinstelze oder schmackhaft servierte Bierschmankerln oder Steak Tartare mit Toast. Sie finden auch süße Spezialitäten wie „Šurfle, aus altem Pressburg. Jüngere aber viel geräumigere Zweigstelle der Brauerei ist eine Brauerei und Hof in Dunajská ulica. Das Bier- und Gerichtsangebot ist praktisch identisch mit der Muttergesellschaft in Drevená ulica. Anders als hier, ist es in Dunajská ulica, dessen Grundstück auch ein großer öffentlicher Garten ist, in dem es sehr angenehm im Sommer zu sitzen ist.

150 Drevená 8

300 Dunajská 21

Öffnungszeiten:
Mo - Do und Sa: 11:00 - 24:00
Fr: 11:00 - 01:00 | So: 11:00 - 22:00
Kontakt:
+421 944 512 265
drevena@mestianskypivovar.sk
+421 948 710 888
dunajska@mestianskypivovar.sk
www.mestianskypivovar.sk

Richtár Jakub

Moskovská 16, Bratislava – Altstadt

Die älteste kleine im Jahr 2009 gegründete Brauerei in Bratislava, wurde nach der bedeutenden bratislavaer Richter Familie Jakub, aus dem Ende des 13. Jahrhunderts und der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts benannt. Die Brauerei mit dem Gasthof Brauerei befinden sich im weiteren Zentrum abseits der Wanderwege, so dass Sie im Gasthaus hauptsächlich einheimische Gäste treffen.

Zu den regelmäßig gekochten Biersorten gehören: 10° Schankstube ANNA, 12° Lagerbier Jakub und 13° dunkles Lagerbier KATARÍNA. Beliebtheit der Bierfeinschmecker gewann auch mit einer Reihe gelegentlich hergestellten Biere: 10° dunkles Zapfenbier, 12° Lagerbier JAKUB PREMIUM, 13° halb dunkles Lagerbier PECIVAL, spezielles Bier aus spanischen Malz 12° Lagerbier ESCANDA, halb dunkles Lager 12° GEJZA und dem ersten in Bratislava gekochtem Bier Typ India Pale Ale-IPA LORD. Außerdem im üblichen Angebot befinden sich handwerkliche Biere anderen slowakischen, tschechischen und ausländischen Brauereien. Gesamt an 13 Fass Pipen.
Im Gasthaus werden auch Verkostungen anderen Brauereien organisiert. Im Angebot ist auch Honigwein, entweder kalte oder warme und auskosten kann man auch Branntwein Pivovica Jakub. Spezialität ist auch mittelalterliches Getränk Korma besteht aus 3dl Bier und 1dl Honigwein.

Die Räumlichkeiten der Bierstube Richtár Jakub umfasst Hauptraum mit einer Bar mit 36 Plätzen, Nebenraum mit 32 Plätzen, und Salon mit 18 Plätzen wie auch Raucherraum mit 8 Plätzen. Im Sommer ist auch Terrasse mit 90 Plätzen im Betrieb. Innenraum des Bierhauses ergänzt Sammlung der Biersammelgegenstände.
Die Küche spezialisiert sich auf Delikatessen zum Bier, marinierter Hermelin und andere Käsesorten, marinierte Würstchen, Olmützer Quargel, gegrillte Flügel, Bratwurst, gebratenes Fisch Grundel u. ä.

80

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 16:00 - 22:00
Sa: geschlossen

Kontakt:
+421 940 892 019
hostinec@richtarjakub.sk
richtarjakub
www.richtarjakub.sk

Zámocký pivovar

Zámocká 13, Bratislava – Altstadt

Die Gründung von Zámocký pivovar geht auf den 17. November 2011 zurück und wurde als vierte Brauerei in der kleinen Brauereibrauereifamilie in Bratislava gegründet. Der Gründung der Brauerei ging die Bestrebung voraus, das Koscher Restaurant zu betreiben, da das Angebot nicht den Anforderungen entsprach, entschieden sich die Besitzer das Konzept neu zu bewerten und kamen zur Idee eine Brauerei zu gründen.

Die Brauerei befindet sich in der Nähe von Bratislava Burg und von Zentrum der Altstadt im stillen Stadtteil des ehemaligen Schlossgrundes. Im Erdgeschoss gibt es Hauptrestaurant mit 100 Plätzen. Im 1. Stockwerk befindet sich Schloss Pub mit 80 bis 100 Plätzen, das für Firmenveranstaltungen, Konzerte, Talk Shows und verschiedene Sitzungen bestimmt ist. Für Raucher steht auch ein Wintergarten mit 25 Plätzen zur Verfügung und während des Sommers auch die Sommerterrasse mit 50 Plätzen. Die Brauerei verkauft ausschließlich Bier, das selber produziert wird. Das Bier wird direkt aus Biertanks, wo Biere im Lagerprozess gelagert werden ausschenkt. In einigen Fällen dauert er 4-6 Wochen.

Sie haben 4 Pipen, wo regelmäßig zu finden sind:
- Zámocké svetlé 10° (Helles Schlossbier)
- Zámocké svetlé 12° (Helles Schlossbier)
- Zámocké tmavé 13° (Dunkles Schlossbier)

An der 4 Pipe ändern die Spezialbiere, in Abhängigkeit von der Jahreszeit und Nachfrage der Kunden.
- Zámocké polotmavé 11° (Halb dunkles Schlossbier 11°)
- Zámocké ALE 11°(Ale Schlossbier 11°)
- Zámocké Keller 11° (Keller Schlossbier 11°)
- Zámocké Rock Beer 12° (Rock Beer Schlossbier 12°)
- Zámocké Lichtenfeld 13° (Lichtenfeld Schlossbier 13°)
- Zámocké Vienna Lager 14° (Vienna Lager Schlossbier 14°)
- Zámocké polotmavé 14° (Halb dunkles Schlossbier 14°)
- Zámocké Bock 15° (Bock Schlossbier 15°)

Die Schlossbrauerei hat auch eine Küche mit traditionellen slowakischen Gerichten, sowie amerikanischer Küche, Steaks und Burger serviert. Der Betrieb hält an Grundsätzen fest: frische Produkte am kürzesten lagern und aus frischen Produkten kochen, was dank den bereitwilligen Lieferanten zu Stande kommt.
An Wochentagen wird täglich von 11:00 bis 13:30 Uhr Tagesmenü serviert. Die Weinliebhaber kommen auch auf ihre Kosten. Der Betrieb bietet auch eine Brauereiführung für Gruppen an, die mit Bierverkostung, lokaler Brauereiinterpretation und einer Show von Brautechnologie verbunden ist.

200

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 11:00 - 23:00
Fr - Sa: 11:00 - 01:00

Kontakt:
+421 915 760 214
zamockypivovar@zamockypivovar.sk
zamockypivovar.sk
www.zamockypivovar.sk

Kláštorný pivovar

Námestie SNP 8, Bratislava – Altstadt

Dominante des SNP Platzes ist die Kirche und das ehemalige Kloster Milosrdní bratia (der Barmherzigen Brüder) aus dem Ende des 17. Jahrhunderts, wo sich in barocken Kellern eine Kloster Brauerei befindet. Im November 2015 hat der Präfekt der Barmherzigen Brüder Siederei und Räumlichkeiten der neuen Brauerei und unter der Aufsicht von Bierbrauern das erste Klosterbier gebraut. Es besteht aus einzigartigen Stoffen, ohne Zutaten und Mischungen, d.h. immer frisch gemahlener Maische, Filterwasser, feiner Saazer Hopfen und frischer Bierhefe.
Das Hauptprodukt ist ein Bier Pilsner Art, Klosterlager 11°. Die erste Gärung verläuft wie damals in offenen Gärkellern und anschließend liegt in Lagertanks 22 Tage lang. Auf diesem traditionellen Weg entsteht wirkliches und nicht pasteurisiertes Bier lebendiges Bier von Brotaroma und angenehmer Bitterkeit. Seine Produktion überwacht der am längsten dienender Bierbrauer in Tschechien, Meister Ivan Chramosil und sein Kollege, und in slowakischer Brauerei bekannter Roman Kozák. Während des Jahres bieten auch Spezialitäten an, unter denen sind zu erwähnen dunkles Lagerbier 14° oder der Heiligen Hildegards, helles Spezial 13° mit Dinkel.

Die Technologie für die Brauerei wurde von der traditionellen tschechischen Firma Pacovské strojírny hergestellt, die es geschafft hat, den Bedarf an der traditionellen Verarbeitung von Kupfer Siederei mit der neuesten Technologie zu verbinden. In den Räumlichkeiten der Klosterkeller kann man auf Anfrage eine gruppenmäßige Brauereiführung organisieren und den Brauern bei der Arbeit wie sie Malz mahlen, Bier brauen, verschütten oder Abfüllen auf Fässer zusehen. An einem einfachen Beispiel kann jeder die Herstellung von Bier, die geschmackvollen Stoffe, aus denen sie hergestellt werden, verstehen und live brauen sehen.
Im Bierprobenpreis ist eine 40 Minuten lange Besichtigung der Brauerei und eine Verkostung von 2x0,25 l Bier (zwei Arten von traditionellen tschechischen untergärigen nicht pasteurisierten Lagerbieren), traditionelle Bierbretzeln zum Bier eingeschlossen.

Die Brauerei bietet auch hochwertige Gastronomie. Neben Schmankerln zum Bier wie mariniertes Hermelin oder hausgemachte Pasteten, es gibt auch warme Gerichte der slowakischen und mitteleuropäischen Küche, einschließlich eines Tagesmenüs. Die Produktion von Kláštorný pivovar (der Kloster Brauerei) wird auch von anderen Unternehmen des gleichen Eigentümers Bratislavaer Restaurant, einem der größten Restaurants in Europa mit etwa 800 Plätzen das gleich in Nachbarschaft, wie auch das beliebte Betrieb der Jugend Slovak Pub in Obchodná Straße 62 liegt. Es lohnt sich hier einen Abstecher zu machen und die besonderen Lagerbiere auszukosten.

160

Öffnungszeiten:
Mo - So: 12:00 - 24:00

Kontakt:
+421 907 976 284
rezervacie@slovakpub.sk
Klastornypivovar
www.klastornypivovar.sk

Ružinovský pivovar Komín

Miletičova 17, Bratislava – Ružinov

Öffnungszeiten::
Mo: 10:00 - 23:00
Di - Mi: 10:00 - 01:00
Do- Sa: 10:00 - 02:00
So: 11:00 - 23:00
Kontakt:
+421 944 737 688
info@pivovarkomin.sk
pivovarkomin
www.pivovarkomin.sk

Die einzige Brauerei Ružinov wurde im Jahr 2015 im beliebten Trhovisko (im Markt) Miletičova in den Räumlichkeiten des ehemaligen Schlachthofs gegründet. Seine Dominante ist der gemauerte Schornstein, den die Brauerei in das Wappen setzte. Das Trinken von Bier wird von einem jungen, sehr erfahrenen Brauer Peter Chňupa, Inhaber des Preises „Sládok des Jahres 2015" (Bierbrauer des 2015), überwacht. Das ständige Bierangebot besteht aus Lagerbieren, die durch obergäriges Bier ergänzt und alle KOMÍN genannt werden:
Helles Lager 11° – Es wird traditionell auf zwei Maischen aus mährischen Honig Malz und Hopfen aus der Region Saaz (Žatec) hergestellt. Es eignet sich zum abendfüllenden Schlürfen, aber auch fürs gelegentliche Auskosten von ehrlicher Klassik. Das halb dunkles Lager von 12° ist ein Bier mit einem etwas volleren Körper als sein heller Bruder und die satte Farbe, die durch den Zusatz von Münchner- und Karamellmalz hinzugefügt wird. Das reiche Malz Aroma und Geschmack werden mit tschechischen Hopfen ergänzt, die für Ausgewogenheit sorgen.
Das IPA 15° zeichnet sich durch intensive Bitterkeit und starken Honigaroma- und Geschmack aus. Das Bier wird in künstlichen Flaschen angeboten. Ein Bestandteil des beliebten Restaurants bietet ehrliche hausgemachten Speisen an. Neben dem täglichen Angebot gibt es auch ein saisonales Angebot auf einer speziellen Wochenkarte sowie ein gut besuchtes Tagesmenü.

Mestský pivovar Alžbetka

Mickiewiczova 1, Bratislava – Altstadt

Öffnungszeiten::
Mo: 10:00 - 23:00
Di - Mi: 10:00 - 01:00
Do - Sa: 10:00 - 02:00
So: 11:00 - 23:00
Kontakt::
+421 944 737 688
info@pivovarkomin.sk
pivovaralzbetka

Es ist eine Zweigstelle der Komín-Brauerei in einem Kultobjekt im historischen Rocco-Gebäude von Alžbetka. Die Brauerei hat eine Tausend-Liter-Siederei und 12 Biertanks. Das Konzept der Brauerei ist mit dem Mutter-Schornstein identisch. Es gibt im Ausschank Dreierlei von Bieren, die die Kunden aus der Brauerei Ružinov kennen. In Alžbetka wollen jedoch nicht nur beim hellen Bier, halb dunklen Lagerbier und IPA bleiben, jedoch damit, dass das Bier in zwei Stellen gebraut wird, ein Spielraum für die Erweiterung des Angebots auf Fünferlei entsteht die den Namen Komín trägt. Auch in Alžbetka bietet man auch hochwertige ungarische hausgemachte Küche mit einer beeindruckenden Kapazität von 250 Plätzen an.

Staroslovienskyy pivovar

Vysoká 15, Bratislava – Altstadt

Die Brauerei gründeten 2011 zwei junge Burschen. Der Betrieb dieses Restaurants wurde erst ein Jahr später eröffnet. Das Ziel war es, Qualitätsbier und traditionelle slowakische Küche nach Bratislava zu bringen, die im Laufe der Zeit mit Wildspezialitäten bereichert wurde. Käse und Brimsen werden aus dem größten und ältesten Brimsenbetrieb und Käserei in Zvolenská Slatina importiert, die hier seit 1797 ununterbrochen produziert wird. Im Restaurant können traditionelle slowakische Käsesorten (Schafskäse, Frischkäse aus Schafmilch, Käsemilch und handgemachte Käseknutchen, Bruhkäse und dergleichen) wie auch Honig aus der Karpatenregion gekauft werden. Mit Käse werden hervorragende slowakische Gerichte wie Brimsennockerl, Nockerl mit Sauerkraut, Brimsenpirogge, gegrillter geräucherter Käse, gegrillter Brühkäse und ähnliches hergestellt. Wildes in der Küche ausschließlich aus den slowakischen Gehegen. Sie bereiten zum Beispiel Hirsch oder Wildschweingulasch zu.
Auch das Bier wird aus traditionellen Rohstoffen, Maische, Wasser, Hopfen und Hefen, einfach wie bei alten Zeiten hergestellt. Trotz der kurzen Haltbarkeit des Hefebiers, hat es hohe Ernährungswerte und viele für die Gesundheit bedeutende Stoffe wie Vitamine B Gruppe, Magnesium, Phosphor, Kalium und andere.

In neun Gaststuben verkauft man nur Bier, das man selbst herstellt:
- Pressburg 10°
- Pressburg 11°
- Pressburg 12°
- Pressburger Weizen 12°
- Pressburg halbdunkel 12°
- Pressburg Porter 13°
- Pressburg Single HOP ALE 12°
- Pressburg EPA 13°
- Pressburg IPA 14°

Es gibt auch viele Arten die abgefüllt werden, so dass das Lieblingsbier mit nach Hause genommen werden können. Wenn eine Flasche nicht reicht, können Sie ein ganzes Fass bestellten.
Das Restaurant verfügt über zwei separate Räumlichkeiten, jede mit 80 Plätzen. Im Sommer kann man auf angenehmer Terrasse im Hof, auch mit 80 Plätzen angenehm veranstalten.

160

Öffnungszeiten:
Mo - Do:14:00 - 23:30
Mi - Sa: 14:00 - 02:00
So: geschlossen
Kontakt:
+421 911 766 076
info@staroslovienskypivovar.sk
Staroslovienskyy Pivovar
www.staroslovienskypivovar.sk

Brauerei Shenk und Gasthaus zum Ernö

Námestie SNP 25, Bratislava – Altstadt

Shenk ist eine Familien-Handwerk-Produktionsbrauerei, in der sie an Bier als echtes, nicht gefälschtes Produkt in seiner natürlichsten und gesündesten Form glauben - frisch, ungefiltert und nicht pasteurisiert. Das Bierglas ist für sie ein Verkostungsabenteuer und ein wilder Weg, auf dem sie eine Vielzahl von Geschmäcken, Aromen und Farben entdecken und viel Spaß haben. Ihre Biere werden nicht nur aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen hergestellt, sondern auch aus Weizen, Reis, Mais und Roggen. Sie experimentieren mit Bier und das Bier wird nicht in den Vertrieb, bis sie nicht zu 100% zufrieden sind gelassen. Sie verwenden eigene Rezepturen und ehrliche Stoffe, um Ihnen das Beste zu geben. Jedes Bier verbirgt eine Geschichte und eine wilde Reise.
Ihr Motto ist: Es ist nicht ernst zu nehmen, es ist nur Bier!
Der Ausschank zu Ernö wurde zur Ehre Ernö Dworak, des Eigentümers eines bekannten Betriebs unter dem Namen U bieleho holuba (Zu weißer Taube), den am selben Platz betrieben wurde, wo es heutzutage der Ausschank steht. Ernös Geschäft befand sich damals dort, wo die Alte Markthalle steht, noch vor deren Ausbau im Jahre 1910. Da es wegen ihren Ausbaus eigenes Haus abbrechen musste, hat der Stadtrat als geeignet angesehen, dass ihr die Räumlichkeiten vermietet werden. Im Ausschank zu Ernö bietet die Brauerei Shenk dank einer einzigartigen Technologie das Bier in der saubersten möglichen Form, dank zapfen aus Biertanks an.
Das tägliche Angebot besteht aus 4 Arten Bier Shenk und 1 Biergastes aus verschiedenen slowakischen handwerklichen Brauereien.

Aus den Biertanks wird ausschenkt:
- Bohumil 11° – helles Zapfenbier
- Uršuľa 13°– dunkles Bier
- Arthur 13° – obergäriges Bier kalte Gärung, hopfen rotes Bier
- Aladár 13° – Rauch Mais Lagerbier
- Helmut 12° – helles obergäriges hopfen „Strand" Bier
- Eddy 13° – saures Weizenbier

70

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 11:00 - 23:30
Mi - Sa : 11:00 - 01:00
Kontakt:
+421 903 109 755
+421 903 958 596
matej@pivovarshenk.sk
ivan@pivovarshenk.sk
www.pivovarshenk.sk

Dunajský pivovar

Tyršovo nábrežie, Bratislava – Petržalka

Die Brauerei Dunajský pivovar ist ein Sonderprojekt, das die Einzigartigkeit, Tradition und Geschmack am Deck eines großen Schiffes. Im Jahre 2014 wurde direkt an der Donau die erste Brauerei mit dem Ziel den Besuchern das Erlebnis mit der Atmosphäre der Stadt Bratislava gegründet. Auf dem modernen Instand gesetzten Schiff befindet sich außer der Brauerei ein schönes Restaurant und Botel. Dunajský pivovar ist eine Zweigstelle der Brauerei Patrónka und bietet das gleiche Bier Sortiment, nicht gefiltertes und nicht pasteurisiertes Lagerbier Patrón, das die Spezialbiere durchgehend ergänzen. Das Bier wird direkt auf dem Schiff gebraut und die Siedereien stellen Accessoires dar. Das Restaurant bietet an mehreren Etagen die Auswahl des besten aus der tschechischen und slowakischen Küche. Im Sommer bietet sich eine schöne Aussicht auf den Fluss und Zentrum von Bratislava von der schönen Terrasse an. Das Botel bietet die Unterkunft in nicht traditionellem Umfeld, in 19 Zweibett- Kajüten verteilt in drei Etagen an.

Patrónsky pivovar

Brnianska 57, Bratislava – Altstadt

Es ist eine der ältesten Brauerei in Bratislava mit einer jährlichen Kapazität von 1300 Hektolitern. Die erste Charge wurde hier im Jahr 2010 gekocht. Das Bier Patron wird aus den erstklassigen Rohstoffen hergestellt, mit modernster Technologie verarbeitet und nach einem originellen Familienrezept gekocht. Dieses Bier ist im Unterschied zu gewöhnlichen Biersorten ungefiltert, rein natürlich, nicht pasteurisiert und chemisch nicht modifiziert. Die Farbe und Geschmack gewinnt ausschließlich aus verschiedenen Mischungen von Malz, Hopfen und Hefen. Das Grundangebot der Lager ist: helles Patron 11.5° ist ein rein natürliches Bier aus Pilsener Malz, Saazer Hopfen, Brauhefen und hochwertigem Wasser. Dunkles Patron 13° ist ein Bier, das aus verschiedenen Malzsorten, Karamell, Saazer Hopfen, Bierhefen und Wasser hergestellt wird. Die lokale Brauerei verfolgt auch Brautrends und bringt regelmäßig Bierspezialitäten mit. Das große Restaurant bietet täglich reichhaltige und beliebte tschechoslowakische Küche.

Fabrika

Štefánikova 4, Bratislava – Altstadt

Bierrestaurant mit Stil, im weiteren Zentrum mit großer Kapazität. Für Brauerei Fabrika stellen Peter Chňupa und Michal Hatala die folgenden Biere her:

- FABRIKA F 12° Lager. Lager auf Pilsner Art aus mährischem Malz und tschechischem Hopfen hergestellt. Dieses Bier zeichnet sich durch reichen Schau und traditionell höherer Bitterkeit aus.
- FABRIKA F 14° APA. Das Bier American Pale Ale hergestellt aus den dem hochwertigsten mährischen Malz und amerikanischen Hopfen nach der Methode des obergärigen Biers. Es zeichnet sich mit reichem Schaum und ausgehender Skala von fruchtigen hopfen Aromen und Geschmacks.
- FABRIKA 12° Weizen. Sehr beliebtes helles Weizenbier. Hat angenehmes Aroma, das zugleich mit dem Geschmack von Zitrusfrüchten, Vanille, Bananen, bis zum Endgeschmack von fein sauer erfrischend nach Zitronen begleitet wird.
- FABRIKA 13° dunkles Lagerbier. Das dunkle Bier zeichnet sich durch feinen und ausgewogenen Geschmack aus, der über trockene Töne von Kaffee und dunkler Schokolade neigt. Dieses Bier wird ausschließlich aus Honigmalz aus Mähren und hopfen aus dem Gebiet Saaz „Žatecký poloraný červenák", der ihm einen für tschechische Biere charakteristischen Geschmack verleiht.
- Als saisonales Bier bietet z.B. Stout 16° an.

Das Restaurant bietet eine extrem hohe Auswahl an Rum aus verschiedenen Regionen der Welt, sowie viele Arten von Whisky und Fruchtbrände aus der Slowakei an. Es schließt auch ein sehr reiches Angebot - über 200 heimischen und Weltweine ein.
Was das Essen angeht, kann die Vielfalt der Speisekarte nicht ganz erwähnt werden. Man bietet die klassische kalte und warme Schmankerl zum Bier, wie Käsenuggets, Aufstriche, Flügel, Rippen, Schnitzel, Gulasch, Fisch und Pommes Frites an, sowie frittierten Käse, alles von höchster Qualität. Aber Burger FABRIKA ist der beliebteste. Wir können viele köstliche Gerichte in der Speisekarte, die aus den hochwertigsten Rohstoffen zubereitet werden, aus denen jeder das Seine finden kann, finden. Es bietet sich auch Mittagsmenü an. Im Sommer kann man draußen auf der großen Terrasse sitzen.

200

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 11:30 - 24:00
Fr: 11:30 - 01:00
Sa - So: 11:30 - 24:00
Kontakt:
+421 901 902 683
restaurant@fabrikapub.sk
fabrikapub
www.fabrikapub.sk

Ý RAJ

ERMÄSSIGUNGSCOUPONS

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÁ

Múzejný pivovar

Linzbothova 16, Bratislava – Podunajské Biskupice

Múzejný pivovar (die Museumbrauerei) ist die einzige Staatliche Brauerei in diesem Baedeker. Es wurde im Jahre 2013 als ein Bestandteil des Museum, das unter das Wirtschaftsministerium der SR. Die Innenräume erinnern an Abdruck der Stadtstube vom Anfang des 20 Jahrhunderts. Der ganze Innenraum ist im Dunkelbraun und bis kleinste Details durchgearbeitet. Die Möbel, Holzverkleidung, Ausschankpult und auch Regal wurde gemäß zeitgemäßen Vorlage hat eine Firma für historische Wirtshäuserräume hergestellt. Den Eindruck bilden die Thonet Stühle und im Jugendstil ausgemalten Wänden voll. Innenraum ergänzt auch ein Bild des Kaisers Franz – Josef und Bierpreise von Múzejný pivovar aus dem gesamtslowakischen Wettbewerb „Bierkrone". Auch die Beleuchtung unterstreichen zeitgemäße Lampen. Das Gasthaus ist klein, aber sehr gemütlich.
In den Innenräumen der Brauerei sind Herstellungstechnologien im traditionellen Stil angebracht, Messingbottiche und Gärkeller. Die Technologie hat der Betrieb des ehemaligen Brauer der Pilsner Brauerei Josef Krysel, eines der berühmtesten Brauer. Unter dem Gebäude befindet sich kalter Lagerkeller.
Das örtliche Bier entspricht laut Experten den strengsten Kriterien.

Das aktive Bierangebot besteht aus den Lagerbieren und auch Ale:
- Múzejné svetlé (helles Museumsbier)
- Múzejné tmavé 13° (dunkles Museumsbier)
- Múzejné IPA 13,5°
- Múzejné Red Ale 13°

Etwa einmal in zwei Monaten stellen ein spezielles Bier z.B. Porter 17%, Dunkelweizen, Jesenný Bock 15% (Herbsbock), Weizenbier 13% und ähnliches.

Als einfache Erfrischung zum Bier wird „utopence", eingelegter Hermelin und Salzstangen. Bei Besichtigung des Museums kann man an einzigartiger Exkursion über die Bierherstellung mit Führung eines Ortsbauers teilnehmen.

30

Öffnungszeiten:
Mo: geschlossen
Di. - So: 17:00 - 22:00

Kontakt:
+421 2/452 431 67
muzeumobchodu@gmail.com
hmpmob
www.muzeumobchoduba.sk

HOPS

Vilová 4, Bratislava – Petržalka

Die erste Minibrauerei Petržalka befindet sich in einem klassischen Pub in der Mitte des Wohngebietes. Das Bier stellt für den Besitzer ein Getränk seiner Freude und guter Laune dar. Die Brauerei HOPS stellt Verschmelzung von Begeisterung und Interesse der Hausbrauerei mit dem Ziel, aufgrund dessen Küche und Angebot dem größten Kreis der Bierliebhaber ein gastronomisches Erlebnis anzubieten. Ihre Biere sind meist ehrliches, nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Lagerbier, die aus besten Rohstoffen nämlich Malz, Hopfen und Wasser ohne Verwendung irgendwelcher Konservierungsstoffe, Geschmacksstoffe, Konzentrate und dergleichen auf handwerklicher Art hergestellt werden. Das Bier wird in der Brauerei gekocht, vergärt, abgelegt und unter einem Dach ausgeschenkt. Man bietet das dort gekochte Bier nur im eigenen Ausschank an. Und darüber hinaus gemäß der Jahreszeit spezielle Biere. Außerdem stehen zur Verfügung auch Branntweine und Weine insbesondere von slowakischen Weinhauern dar. Im Betrieb werden Gerichte zum guten Bier, die saisonmäßig angepasst werden angeboten. Das Restaurant ist insbesondere durch Schnitzel aus zwei Fleischsorten, aber es gibt auch Rindgulasch, Schweinerippen, Hamburger oder Brimsennockerl, bekannt.

80

Öffnungszeiten:
Mo - Do und So: 11:00 - 23:00
Fr - Sa: 15:00 - 24:00

Kontakt:
+421 905 722 870
pivovarhops@gmail.com
Pivovar HOPS
www.pivovarhops.sk

U Ábela

Pri vinohradoch 31, Bratislava – Rača

Die Brauerei U Ábela wurde in Rača im Jahr 2017 mit dem Ziel gegründet, Qualitätsbier nicht nur für die örtlichen, sondern für alle Liebhaber von Handwerksbieren langfristig zu bringen. Da die Brauerei U Ábela große Räumlichkeiten hat, haben die Eigentümer einen einzigartigen Pub in der Brauerei geschaffen, wo das Bier verkostet werden kann, man kann mit dem Brauer sprechen, sich unterhalten oder eine der hausgemachten Spezialitäten verkosten kann. Die Kneipe, die direkt mit dem technologischen Teil verbunden ist, hat eine Kapazität von bis zu 120 Personen und ist ein geeigneter Raum auch für Konzerte, Firmenabende und Feiern verschiedener Art.

Die Brauerei mit einer Kochkapazität von 1000 Hektolitern pro Jahr bietet klassisches Lagerbier und obergärige Biere nach dem Rezept eines erfahrenen Brauers Igor Richtárik an. Er geht von seinen mehr als zwanzig Jahren Erfahrung in slowakischen Brauereien aus. Für Besucher der Brauerei U Ábela hat er außer dem Zapfenbier Kompánija 11° auch obergärige Biere im ALE-Stil vorbereitet. Insbesondere handelt es sich um Biere des Typs APA, IPA und auch ein dunkles Bier vom Stout-Typ. Da man u Ábela auf den lokalen Charakter hält, entsprechen dem auch die Biernamen, die auf dem lokalen Dialekt basieren, z. B. Cigorka írsky stout 13°, Alster hnedé britské pivo 13°, Hepa American IPA 14° oder Ompr APA 12° oder spezielles Lagerbier bayerischen Typs Račišdorfer 13°. Die Brauerei braut auch ihr eigenes Bier-Branntwein Račanský bošček 52%. Auf den Kunden warten in der Schänke immer neue Biere, deshalb wird das Angebot an Bier regelmäßig auch mit interessanten Bieren aus einheimischer und ausländischer Bierszene angereichert. Eigenes Bier verkauft man in Fässern wie auch in Flaschen, und das auch in Geschenkverpackung. „Wir unterstützen auch die Hausbrauer und machen Freude jedem

Interessenten an eigener Marke - am Bier mit eigenem Etikett", sagt der Mitinhaber Juraj Saktor.

U Àbela denkt man auch an Radfahrer und Touristen, die im Angebot ausgezeichneten Kaffee, Qualitätstee, gezapfte Kofola oder Pazderáky von Rača finden. Außerdem bietet man auch interessante kalte Mahlzeiten, die zum Bier geeignet sind, wie Aufstriche, Aufstrichplatten mit Wurst, Salami und Käse, eingelegte Wurst auf tschechische Art „utopence", eingelegter Hermelin, alles für sehr angenehme Preise.

Das Geschäft ist sehr geräumig, ohne eigene Terrasse, aber mit der Möglichkeit, direkt vor dem Eingang zu parken.

120

Öffnungszeiten:
Mo - Do und So: 16:00 – 22:00
Fr - Sa: 16:00 – 00:00

Kontakt:
+421 907 276 183
roman@uabela.sk
www.uabela.sk

Pivovar General

Magnetová 13, Bratislava – Neustadt

Kapazitiv die größte aller Kleinbrauereien in Bratislava trägt den charakteristischen Namen General. Die Brauerei befindet sich im industriellen Teil von Bratislava in einem bestehenden Objekt auf der Straße Magnetová. Die Brauerei wurde von Michal Kováč gegründet, der die Bratislavaer Biertheke „Sto pív" angelaufen hat. General ist eine Produktionsbrauerei mit einer Kapazität von 1320 Hektoliter pro Jahr, aber sie hat keine eigene Kneipe. Das Bier wird in mehrere Bierlokale geliefert und will mit der Preisbildung einnehmen. Man will kein billiges Bier brauen, sondern den mittleren goldenen Weg gehen. Man will durch das Bierbrauen nicht reich werden. Das Ziel ist, ein lebensfähiges Wirtschaftsmodell zu schaffen. „Das Bier muss einen Umsatz haben und dafür sorgen der richtige Preis und zugleich die Qualität", erklärt der Besitzer. Bis zu 80 Prozent des Angebots ist die Produktion von Lagerbier. Auch verschiedene Experimente, IPA, APA oder verschiedene dunkle Biere sind im Angebot. .
Die Biere werden in Flaschen und in Fünf-Liter-Fässer abgefüllt. Der Hauptbrauer der Brauerei General ist Miro Bandžuch mit der Erfahrung aus der Brauerei Richtár Jakub.

Angebot der Brauerei General:
- Letník 11° ALE
- Grunt 11° Ležiak
- Grunt 12° Ležiak
- General APA 13°
- General Red IPA
- Magnetík 13° APA
- Heckler 14° American Amber Ale

Das Bier General wird im Geschäft Beer station in Tesco Zlaté piesky, im Künstlerclub in der Straße Dostojevského rad 2, in dem Pub Žil Verne oder in der Biertheke Sto pív verkauft. Sie sind auch bei jedem besseren Bierfest wie beim Bratislavaer Oktoberfest oder beim Biersalon in Stará tržnica (Alte Markthalle) anwesend.

Kontakt:
+421 915 723 158
pivovar@pivovargeneral.sk
Pivovar General
www.pivovargeneral.sk

JAMA Craft Brewery

Pezinská 54, Chorvátsky Grob

Die Brauerei JAMA begann ihre Geschichte im Jahr 2011 als Hausbrauerei zu schreiben. Ihr Gründer Martin begann die Welt des Bieres zu entdecken, in der es nicht nur helles und dunkles Bier gibt. Ein Paar für die Freude von Freunden gebraute Biere und später kleinere Erfolge bei den Wettbewerben haben ihn bis in seine eigene Brauerei im Dorf Chorvátsky Grob gebracht, wo er Ende 2014 das erste Bier gebraut hatte.

Die Brauerei bekam ihren Namen nach dem Gründer Martin und seiner Frau Janka. Seitdem braut die JAMA-Brauerei moderne und vielfältige Handwerksbiere aus dem slowakischen Malz und Welthopfen. Sie bringt regelmäßig neue und nicht-traditionelle Biere in Flaschen mit lustigen Etiketten, die den Kunden die Freude am Bier und die Lust machen, sich noch eins „Ešte jedno"... oder „Splatter", „Tereza" oder irgendwelche ihrer Bierspezialitäten zu geben.
Ein Bestandteil der Brauerei ist der stilvolle JAMA-Pub mit sieben Pipen, wo die Kunden alle Neuigkeiten der Brauerei aber auch Biere, die in Kooperation mit anderen Bauereien gebraut wurden, schmecken können. Hier werden auch kleinere Konzerte und Filmabende veranstaltet. Im Sommer können die Kunden auch die Sommerterrasse nutzen.

Zu den bekanntesten Bieren von Jama gehören:
- Tereza 11°, Pale Ale
- Jarkko Ruttu 12°, Pale Ale
- Mučeta 14° New England IPA
- No disco tonight - target smash ipa 14°
- Splatter 14° IPA

Aber auch saisonale Angebote:
- Kozy von - session IPA 12° Sommerausgabe
- Kozy dnu - session IPA 12° Winterausgabe
- Tekvičnô pivo 13° pumpkin + ginger
- Ešte jedno... - saison 11°

Biere werden in 30L- und 50L Fässer, 0,5L gläserne und 1,0L PET-Flaschen gefüllt. Auf Bestellung auch in 0,33L Glas.
Während der Sommersaison auch in 5L Fässlein.

30

Öffnungszeiten:
Mo - Di: geschlossen
Mi - Sa: 14:00 - 22:00
So: 14:00 - 20:00
Kontakt:
+421 918 212 446
majer@pivojama.eu
JAMA.brewery
www.pivojama.eu

Nomadische Bierbrauereien in Bratislava

Damian Gypsy Brewery

Trenčianska 56/F, Bratislava – Ružinov

60

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 10:00 - 22:00
Sa: 17:00 - 22:00

Kontakt:
+421 915 896 584
objednavky@pivodamian.sk
pivodamian
www.pivodamian.sk

Die Damian Bar zusammen mit der Biertheke Damian Bottle Shop ist der Hauptstandort der Nomadenbrauerei Damian Gypsy Brewery. Sie entstand im Jahr 2014 in der Kooperation von Damián Veis und Brauer Peter Chňupa (Fabrika, Komín). Die Bar Damian bietet in 22 rotierenden Pipen ihre eigenen Biere, Kleinbrauereien aus dem Vertrieb Damian und gastierende slowakische Kleinbrauereien. Zusätzlich zu Schankbieren kann man auch eine von mehr als 200 gekühlten Arten von Flaschenbier oder Cider bestellen. Es gibt auch Wein von lokalen Kleinwinzern, Premium-Spirituosen und das alles mit kalter Küche zum Bier ergänzt. Unter den eigenen Bieren kommen in der Schänke am häufigsten Damian Never Sober Never Drunk Session IPA 11°, Damian Pale Ale 12°, Damian Lichtenhainer 12°, Damian Oktoberfest 13,9°, Damian San Diego IPA 14° und andere vor.

Parom

Bratislava

Kontakt:
+421 908 810 004
+421 902 948 007
pivoparom@gmail.com
pivoparom

Mit Hausbrauerei begann Andrej Krajča vor 10 Jahren in Kanada. Zusammen mit dem Miteigentümer Slavomír Ťurek wählten sie den Namen nach dem Altslawischen Donner- und Blitzgott Perun. Zurzeit brauen sie abwechslungsreiche obergärige Biere, experimentieren gern mit verschiedenen Zutaten, die den Bieren andere Dimensionen verleihen und kreieren neue Geschmäcke. Angebot von Bieren: Proglas - american amber ale 12°, Lugales - session india pale ale 11°, Triglav - india pale ale 15°, Kračúň - helles milk stout 15,5°. Das Heimatunternehmen von Parom ist die Biertheke More piva in Dúbravka. Parom finden Sie auch in Le Šenk, Urban House, Richtár Jakub, Bokovka, Wolker und Staromeštianska pivotóka.

Unorthodox Brewing

Bratislava

Kontakt:
+421 903 461 405
kazator@gmail.com
Unorthodox Brewing

Für sie ist es nicht von Bedeutung, was andere über sie denken - aber es ist ihnen nicht egal, was man über ihr Bier denkt. In jeden Tropfen legen sie ihre Herzen und ihre Seelen ein und sie achten darauf, dass es immer erfrischend und lecker ist. Also hören Sie auf, vorsichtig und konservativ zu sein! Heben Sie das Krügel und trinken Sie! Seien Sie wild, mutig und unmittelbar. Werden Sie unorthodox! Hinter der nomadischen Brauerei Brewing steht einer der am meisten respektierten slowakischen Brauer, Vladimír Kaznakov. Es handelt sich um eine der kreativsten Kleinbrauereien in der Slowakei, die auch auf der internationalen Handwerksbierszene anerkannt ist. Zu ihren erfolgreichen Bieren gehören beispielsweise Wendigo IPA, Deadraiser Belgian Sour IPA, Vortex American Saison, Blood River Lager 14° oder Red Wedding Belgian Ale. Diese Bierspezialitäten sind bei Salón pív, Le Šenk und Richtár Jakub in Bratislava und in Sklep Pub in Senica zu bekommen.

I. Handwerksbrauerei in Lamač

Garáž

Bratislava

Kontakt:
+421 905 693 056
pivovargaraz@gmail.com
pivovargaraz

Eine der jüngsten Kleinbrauereien, die sich zur Punk-Subkultur meldet, ist zu einer angenehmen Entdeckung des Jahre 2017 geworden. Der Brauer ist Marián Latka aus Lamač, der im Jahr 2016 seine erste 20-Liter-Probe in seinem Haus buchstäblich in der Garage gebraut hat. Einstweilen werden nur noch einige Arten obergäriger Biere gebraut, denen lustige Namen wie IntellektuALE 12°, Mudrlant IPA 13°, Gulerváč New England IPA 14° und PAPAláš 14° gegeben werden. Derzeit wird in der Brauerei Sessler in Trnava oder in der Brauerei Žiwell in Piešťany nomadisch gebraut. Das Bier von Garáž in Bratislava wird regelmäßig in der Biertheke Pivný raj geschenkt und in Flaschen verkauft.

Bierstuben und Biertheken mit Handwerksbier in Bratislava

Žil Verne

Panská 13
Bratislava – Altstadt

Stilvolle Biertheke in einem historischen Gebäude. Auf den neun Pipen wechseln regelmäßig slowakische, tschechische und andere Weltbiere. Das ständige Angebot bilden eigene Biere, das Lagerbier Veľký hrdina 12°, IPA Vynález skazy und andere.

70

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 16:00 - 22:00
Fr - Sa: 12:00 - 02:00
So: 12:00 - 24:00
Kontakt:
+421 915 671 145
zilvernecraftbeerpub@gmail.com
Žil Verne

100 pív

Medená 33
Bratislava – Altstadt

Die Bar und die Biertheke befinden sich in der Nähe des Stadtzentrums. Sie konzentrieren sich nur auf Handwerksbiere aus der Slowakei, aus Tschechien sowie aus aller Welt (Belgien, Dänemark, Niederlande, Spanien, USA usw.). In der Biertheke werden mehr als 100 Bierarten angeboten, die mit 6 Bieren auf der Schänke ergänzt werden.

40

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 12:00 - 22:00
Sa - So: 15:00 - 22:00
Kontakt:
+421 948 405 409
info@100piv.sk
poctivepivko
www.100piv.sk

Steinplatz

Kamenné námestie
Bratislava – Altstadt

Eine Miniaturfirma bietet im Zentrum von Bratislava zwölf Pipen mit dem Angebot an Handwerkbieren aus der ganzen Slowakei und der Tschechischen Republik. Das Angebot in den Pipen ändert sich oft, aber man hat auch „Fixsterne", z. B. das eigene Bier Einstein.

30

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 16:00 - 04:00
Fr - Sa: 16:00 - 05:00
So: 17:00 - 04:00
Kontakt:
+421 944 596 759
nikita.cebo@gmail.com
steinplatz

Hostinec na Šanci

Šancová 54
Bratislava – Altstadt

Ein gemütliches Bierlokal im rustikalen Stil mit der Rockmusik. Im ständigen Angebot gibt es Biere aus der Trnavaer Brauerei Sessler und Jama Craft Brewery. Auf drei rotierenden Pipen wechseln Biere anderer kleiner slowakischer und tschechischer Brauereien.

80

Öffnungszeiten:
Mo - So: 15:00 - 23:00

Kontakt:
+421 917 941 562
hostinecnasanci@gmail.com
hostinec.nasanci

Staromeštianska pivotéka

Sládkovičova 11
Bratislava – Altstadt

Sie wurde 2014 in einem historischen Kellerlokal in der Nähe des Stadtzentrums gebaut. Angeboten werden immer elf Biere in der Schänke, davon 10 slowakische Handwerksbiere und ein ausländisches.

80

Öffnungszeiten:
Mo, Di und Sa: 16:00 - 22:00
Mi - Fr: 16:00 - 23:30
So: geschlossen
Kontakt:
+421 2 207 594 61
pivoteka@staromestan.beer
www.staromestan.beer

Craft Beer Gallery

Pribinova 4
Bratislava – Altstadt

Eine der größten und modernsten Biertheken in Bratislava. In 2 Stockwerken bietet sie in 33 Pipen unschlagbar die größte Auswahl an Handwerksbier in einer Schänke in Bratislava.

200

Öffnungszeiten:
Mo - Do und So: 10:00 - 24:00
Fr - Sa: 10:00 - 02:00
Kontakt:
+421 911 830 187
craft@b33r.sk
Craft.B33R.Gallery
www.b33r.sk

NoBell Craft beer

Lenardova 2/A
Bratislava – Petržalka

Biertheke, Pub und Handwerksbrauerei gegründet im Jahr 2017. In ihren Räumlichkeiten bieten sie 8 Arten von vom Schankbier und mehr als 200 Sorten von Flaschenbier, hauptsächlich aus der Slowakei, aber auch aus Tschechien und aller Welt.

40

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 12:00 - 22:00
Fr- Sa: 12:00 - 24:00
Kontakt:
+421 903 715 035
miskov.miskov@gmail.com
Nobell - CRAFT BEER

Pivný raj

Rožňavská 1A
Bratislava – Nové mesto

Eine der größten Biertheken in Bratislava mit einem vielfältigen Angebot an Flaschenbierspezialitäten aus aller Welt. Hier wird Bier slowakischer, tschechischer, aber auch seltener Weltproduzenten verkauft. Pivný raj organisiert auch Saisonbierfeste im Freshmarket-Gebäude, wo sie ihren Sitz hat.

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 08:00 - 19:00
Sa: 07:00 - 16:00
So: geschlossen
Kontakt:
+421 903 413 421
simkiprinc@gmail.com
www.pivnyraj.sk

Handwerkliche Bierbrauereien in Záhorie

Brauerei Stupavar Stupavar Beer Pub

Cementárenská 15, Stupava | Prepoštská 4, Bratislava – Altstadt

Stupavar ist eine der beliebtesten Kleinbrauereien der Region Bratislava. Sie wurde 2013 von den Leuten aus Punk- und alternativer Umgebung Ľuboš Kružič und Vladimír Németh gegründet. Die Brauerei ist so mit ihrer Philosophie vorwiegend auf jüngere Alters- und alternative soziale Gruppen ausgerichtet. Das Bier wird im Industriegebiet von Stupava gebraut. Das Bier wird im Infusionsverfahren nur aus den grundlegenden Rohstoffen hergestellt. Gegoren wird es in Gärkellern und in den Lagertanks nachgegoren. Gebraut werden traditionelle Lagerbiere und auch obergärige unpasteurisierte und ungefilterte Bierspezialitäten insbesondere für Fässer und ein Teil der Produktion wird auch in Flaschen gefüllt. Die Brauerei liefert Bier in umliegende Restaurants. Direkt in der Brauerei gibt es einen Verkaufsladen, wo Bier in Flaschen, Fässern sowie in 5L-Party-Fässern verkauft wird. Das Motto von Stupavar heißt: „Endlich Bier!"

Ständiges Bierangebot:

- 11° - Tečka, helles Lagerbier
- Jantár 12°, dunkles Lagerbier
- FestivALE 11°, leichtes Ale
- American IPA 14°

Zu den Spezialitäten gehören 12° Gingerbier Ďumbeer, 12° Weizenbier Vajcen und auch das Kräuterbier Herbal Ale 13°.

Stupavar wird in mehreren Brauereien in Bratislava gezapft und in Flachen verkauft. Am bedeutendsten ist jedoch der eigene Stupavar Beer Pub in einer malerischen Gasse der Altstadt. Im Sommer zieht er viele junge Leute an, die in großen Gruppen vor dem Pub stehen. Die Ausstattung des nicht großen Innenraums ist genügsam, hölzerne Tische, einfache Tischdecke mit einem Logo der Brauerei, Bierdeckel. Die Grundlage ist das Qualitätsbier. Stupavar organisiert jedes Jahr in eigener Brauerei den beliebten Tag der offenen Tür, der im September während der großen Stupavaer Veranstaltung „Dni Zelá" (sog. Kohltage) stattfindet, auch aus diesem Grund ist das Interesse am Besuch immer groß.

80

Öffnungszeiten:
Beer Pub
Mo - So: 15:00 - 24:00

Kontakt:
Beer pub: +421 948 343 252
Brauerei: +421 948 343 252
pivovar@stupavar.sk
Stupavar
www.stupavar.sk

Brauerei Wywar in Holíč

Bratislavská 20, Holíč

Im Jahr 2014 wurde eine neue Brauerei in der Grenzstadt Holíč eröffnet, die an die Tradition der vom Joseph II. gegründeten Brauerei anknüpfte. Der Name Wywar bezieht sich auf den historischen Namen Holíč. Neben seiner Weintradition gibt sie die Chance dem weniger entwickelten, aber wie schon der erste gekochte Biersud zeigte, sehr beliebten Zweig.

Als erster kam das helle 10° Bier Josef II. zur Welt, das bei solch einem niedrigen Grad mit vollem Geschmack überrascht, und gleichzeitig sanft erfrischender Gesellschafter für den ganzen Abend ist. Das nächste gekochte Bier bekam seinen Namen Martin nach dem ältesten Sohn der Besitzer der Brauerei. Es handelt sich um ein 12° helles Lagerbier, das derzeit in der Bierstube der Brauerei sehr beliebt ist. Um einen Grad mehr hat das halbdunkle Spezialbier Ján 13°, das den Namen des Eigentümers der Brauerei trägt. Seine Frau folgt in der Reihe der Familienmitglieder, ihren Namen trägt das 14° Bernsteinbier ALE Spezial Anna. Dieses Bier hat einen sehr spezifischen, deutlich bitteren Geschmack. Man kann sich auch auf das spezielle Hellbier ALE Peter 16°, das hochgradige Hellspezial Martin II. 20°, Weihnachts-Porter Lucka 18° und auf andere Bierspezialitäten freuen, die von einem Team erfahrener Brauer vorbereitet werden. Dipl. Ing. Martin Jánošík aus der Brauerei Urpiner, Štefan Stemberger und Tomáš Březina aus der Brauerei Hellbastard in Brno kooperieren bei der Herstellung neuer Bierarten wie z. B. Screaming Bitch, Red Rye Bastard oder 15 Years in Hell, die Auszeichnungen im In- sowie im Ausland gewinnen. In der Brauerei hat man täglich in der Schänke bis 10 Arten handwerkliche Biere.

Alle diese Biere können in einem neuen Bierkeller verkostet werden, der nur durch Glas von der Brauerei selbst getrennt ist. So kann der Besucher mit jedem Zug zuschauen, wo das Handwerksbier geboren wird. Den Hunger stillt man dabei z. B. mit einer hausgemachten Pizza, die im Brennofen auf Holz vorbereitet wird.

Ein weiterer schöner Ort, wo man Wywar bekommen kann, ist das Restaurant Jozef II. in de unmittelbaren Nähe der Brauerei. Es bietet qualitativ hochwertige Gerichte der slowakischen und mitteleuropäischen Küche. Da das Interesse groß ist, empfehlen wir im Voraus zu buchen.

„Für uns ist es wichtig, dass unser Bier ein angenehmes Erlebnis für alle ist. Darin verbindet sich unsere Familientradition und Arbeit, die unsere ganze Familie ins Brauen unseres Biers gib", sagt der Besitzer Ján Kadlec.

120

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 10:00 - 23:00
Fr: 10:00 - 01:00
So: 12:00 - 23:00

Kontakt:
+421 904 658 846
info@holicskypivovar.sk
holicskypivovar
www.holicskypivovar.sk

Brauerei Sandorf

Prievaly 79, Prievaly

Die Idee, eine eigene Brauerei zu bauen, wurde durch die Unzufriedenheit der Besitzer der Gaststätte mit der Qualität des Bieres, das sie ausschenkten, veranlasst. „Es entstand der Gedanke, eigenes Bier zu brauen", erinnert sich der Besitzer Milan Bílik an die Anfänge. Die Idee selbst wurde mit der Hilfe des Kompetentesten zur Wirklichkeit. Der berühmte tschechische Bierbrauer Josef Krysl, der mehr als ein Vierteljahrhundert in der Pilsner Brauerei als Chef-Bierbrauer arbeitete, hat geholfen, die Brauerei anzulaufen. Nach der Rekonstruktion der Kellerräume, wo sich heute die komplette Technologie befindet, hat man am 29. April 2011 die Bierbrauerei Sandorf feierlich eröffnet. Zur Eröffnung kamen mehr als 1.500 Menschen und verbrauchten mehr als 2500 Liter Bier. Am Anfang wurde Bier von zwei Bierbrauern gebraut, in Gegenwart ist Peter Böhm geblieben.
Bierangebot: Helles Bier 11°, Halbdunkles Bier 12°, Dunkles Bier 12°, Sluníčko 10° - summer ale, Medový špeciál 12° - Haushonig wird hinzugefügt. Reich ist das Angebot an aromatisierten Bieren wie spezielles Cannabis 12°, Višňový špeciál 12°, Čučoriedkový špeciál 12°, Zázvor 12° und viele andere.
Die Brauerei wurde mehrfach ausgezeichnet. Beim Frühlingspreis der tschechischen Bierbrauer 2013 in Zvíkov gewann ihr Russian Imperial Stout in der Kategorie Biere des angelsächsischen Art Stout. Als Ergänzung bietet man auch das Destillat Pivovica, das auch mit der Goldmedaille bei der Veranstaltung „Zlatý destilát Dunaja 2012" belohnt wurde.
Im Hof der Brauerei befindet sich ein Qualitätsrestaurant, in dem jeder auf seine Kosten kommt. Hier werden typische Gerichte für Bier-Feinschmecker gekocht: Schweinerippchen und Stelze in der Biermarinade, konfitierte Schweinebacken auf Wurzelgemüse, häusliche Leberwurst, Blutwurst, Würstchen und dergleichen.

Einzigartig in der ganzen Region ist das Sandorf Bier Spa, der den ersten Platz des Jubelpreises der Slowakischen Brauereiakademie im Jahr 2012 in der Kategorie Entdeckung des Jahres 2012 erreichte.
Das Bierbad ist mit dem Biertrinken während der Entspannung in den Wannen verbunden. Die Wellness-Dienstleistungen werden durch Thai- und klassische Massagen ergänzt. Innerhalb der Einrichtungen wird auch Unterkunft in der Pension mit 8 Zimmern angeboten.

80

Öffnungszeiten:
Mo: 15:00 - 20.00
Di - Fr: 14:00 - 21.00
Sa: 11:00 - 21:00
So: 11:00 - 20:00

Kontakt:
karolinavittek@sandorf.sk
kupele@sandorf.sk
www.sandorf.sk

35

Hellstork

Hviezdoslavova 63, Senica

Kontakt:
+421 948 223 986
info@craftbeer.sk
Kočovný pivovar Hellstork
www.craftbeer.sk

Eine alternative nomadische Brauerei, die sich dem Titel Underground brewery rühmt. Ihre Anfänge reichen bis 2012 zurück. Das Brauen von Bier ist hier ein großes Hobby und man experimentiert auch gern. Als häuslicher Bierbrauer hat man an verschiedenen Wettbewerben und Treffen teilgenommen, wo man viele super Leute kennengelernt hat. Basierend auf diesen Beziehungen ist die Idee entstanden, wandern zu versuchen und Bier eigener Marke zu kochen. In häuslichen Bedingungen hergestellte eigene Rezepturen hat man in die Siederei einer offiziellen Minibrauerei übertragen. So entstanden Hobbybrauer, die ihr eigenes offizielles Bier in gemieteten Räumen von befreundeten Kleinbrauereien brauen. Kleinbrauereien haben ihr eigenes offizielles Bier. Man orientiert sich hauptsächlich auf das obergärige Bier und auf das Brauen von verschiedenen Spezialitäten und nicht stereotypen Arten von Bier. Hellstork ist bereit, Ihre Geschmackszellen zu trainieren und Ihnen eines der schönsten Hobbys des Planeten zu zeigen. Ihre Biere kann man in der Hellstork-Bar in Senica genießen, wo man bis zu 14 Biere in der Schankstube hat.

70

Štramák

Robotnícka 93, Senica

Öffnungszeiten:
Mo: 13:00 - 23:00
Di - Do: 11:00 - 23:00
Fr: 11:00 - 02:00
Sa: 14:00 - 02:00
So: 14:00 - 23:00
Kontakt:
+421 915 743 847
info@stramak.sk
www.stramak.sk

Vater und Sohn Miroslav und David Riška begannen, das Bier als häusliche Bierbrauer für den eigenen Verbrauch und die nähere Umgebung unter dem Namen Komanč zu brauen. Meistens brauten sie obergärige Bierarten wie Pale Ale, Weizen u. ä., weil es für Lagerbier in den häuslichen Bedingungen ideale Temperaturen nur in den Wintermonaten gab. Das Bier hat aber geschmeckt und so entschieden sie sich, eine Brauerei in den Räumlichkeiten der bereits funktionierenden Bierstube U Albína auszubauen. Die neue Brauerei wurde im April 2013 unter dem Namen Štramák eröffnet. Man verfügt über eine Siederei mit dem Inhalt von 600 L. Man verwendet das Dekoktionsverfahren sowie das Infusion-Maischverfahren, je nach der Art des produzierten Biers. Die Kaltherstellung von Bier verläuft in den Gärbütten (Gärkellern). Das Bier wird in Lagerbehältern ausgegoren und das reife Bier wird in Fässer abgefüllt. In der Schankstube findet man regelmäßig 7 Arten von Bier, von klassischen Hellbieren, über halbdunkle, dunkle bis zu den obergärigen speziellen Bieren wie Americká IPA, Amber Ale, Red Ale, Porter, die sich in der Schankstube abwechseln. In der Bierstube werden auch Gerichte, Panini, auf Holz gebratene Pizza, Hamburger oder Gemüsesalate angeboten.

Rudavar

Veľké Leváre

Die nomadische Brauerei von Marcel Bulla und Ľuboš Horňák. Sie experimentieren gerne und versuchen, verschiedene spezielle Biere zu brauen. Ihr Hausstand ist derzeit die Brauerei „Svatojánsky pivovar". Bierangebot: helles Lagerbier Habaner 12°, Briketa 13°, dunkles Lagerbier, Ambrel Ale, halbdunkles Bier Typ Amber Ale, Dziňák 14°, Kürbis-Ale, dunkles Bier Čierna levárska IPA 13°.

Kontakt:
+421 903 208 512
pivovar.rudavar@gmail.com
Rudavar

Mauacký Muádek

Malacky

Die handwerkliche nomadische Brauerei von Juraj Mládek bietet hauptsächlich echtes Lagerbier: Pivenko 11°, Ležáček 12°, Výčapné svetlé, Bastard 13°, dunkles Sechsmalzbier, Macejko 11°, Lagerbier aus Záhorie, Dzivočák APA 14°. Das Bier vom Malacký Mládek kann man in Bratislava im Stupavar beer pub oder beim Richtár Jakub kaufen.

Kontakt:
+421 905 319 709
mladek.malacky@gmail.com
mauacky.muadek

Svätojánsky pivovar

Levárska 729, Moravský Svätý Ján

Hier werden ungefilterte und nicht pasteurisierte Biere produziert. Angeboten werden Lagerbiere: Výčapná 10°, Svetlý ležiak 11°, Svetlý ležiak 12 °, aber auch Porter 12°, Hoppy Red Ale 12°, IPA 14°, oben fermentiertes Spezialbier, Nealko APA. Man kann sie in Bratislava in der Brauerei Staroslovienskyy pivovar oder in der Bar Steinplatz kaufen.

Kontakt:
+421 903 725 280
info@svatojanskypivovar.eu
Svätojánsky pivovar

Die wichtigsten Bierveranstaltungen

Craft Beer Festival – Salón piva — April und September

Die renommierteste Biermesse in der Slowakei, die im Zentrum von Bratislava in Stará tržnica (Alte Markthalle) stattfindet. Das Ziel ist es, traditionell gekochtes Bier und seine einzelne Arten als Getränk, das seine Geschichte, Wert, Außergewöhnlichkeit und Besonderheiten hat, zu präsentieren. Salón piva ist eine Präsentation von kleinen handwerklichen Brauereien hauptsächlich aus der Slowakei, aber auch aus dem Ausland, in der Form bezahlter Verkostung. Mehr als 70 Brauereien bieten mehr als 250 verschiedene Biere, die Tausende von Besuchern jedes Jahr innerhalb von drei Tagen verkosten. Die Veranstaltung findet zweimal im Jahr statt. Eintritt: 5 € / Tag. Im Preis der Eintrittskarte ist ein gläserner Degustationsbecher eingeschlossen.

Info: craftbeer@salonpiva.beer | www.salonpiva.beer

Štramák Fest – Senické pivné slávnosti / Bierfeste in Senica — Juli

Die Kleinbrauerei Štramák organisiert jedes Jahr zu Beginn der Sommerferien ein Bierfestival, an dem Handwerksbrauereien ausschließlich aus der Gegend Záhorie und Umgebung teilnehmen. Die Besucher haben die Möglichkeit, Biere von mehr als zehn Brauereien zu probieren. Bei der Veranstaltung dürfen Musik verschiedener Genres, gutes Essen von klassischen slowakischen Grillmahlzeiten bis zu ausgezeichneten Hamburgern, Palatschinken u. a. nicht fehlen. Ein Bestandteil ist auch die Kinderzone.
Info: + 421 915 743 847 | info@stramak.sk

Pivobrana — August

Ein Festival der unabhängigen slowakischen Handwerksbrauereien.
Bratislava - Ružinov, Andrej-Hlinka-Park
Slowakische Brauereien bieten die besten Sommerbiere in einer angenehmen Umgebung der Parkanlage, im Herzen von Ružinov. Dazu gehören auch hochwertiges Streetfood, Bierwettbewerbe und ein angenehmes musikalisches Programm. Auf ihre Kosten kommen auch Eltern mit Kindern. Es gibt hier auch eine Chill-Out-Zone im Schatten der Bäume.

Info: craftbeer@salonpiva.beer

Brauerei Stupavar – Tag der offenen Tür — September

Ein Tag voll von Musik, Bier, Freunden und guter Laune. Die Brauerei Stupavar lädt regelmäßig anlässlich der Veranstaltung „Dni zelé“ zum Tag der offenen Tür nach Stupava in ihre Räumlichkeiten ein. Im Rahmen des Programms werden geführte Brauereibesichtigungen organisiert, und zur Verfügung stehen 6 Arten von Stupavar Schank- und Flaschenbier. Auf der Bühne treten DJs und Punk- und alternative Bands auf. Als Gäste werden zu diesem kleinen Festival regelmäßig auch verwandte Brauereien wie Mauacký Muádek, JAMA Craft Brewery distribúcia piva minipivovar.sk u. a. eingeladen. Dazu auch Speisen vom Grill sowie für Vegetarier.

Info: +421 642 82 643 | pivovar@stupavar.sk | www.stupavar.sk

Bratislavaer Oktoberfest — Oktober

Das Bratislava Oktoberfest der kleinen Handwerksbrauereien präsentiert das Beste vom Brauwesen, was wir in der Region Bratislava haben. Ihr Bier stellen hier regelmäßig die meisten kleinen Brauereien in der Region Bratislava aus. Im ergänzenden Angebot kann man auch Bier von kleinen Gastbrauereien aus Mähren und anderen Regionen kosten. Ein Bestandteil ist immer eine reiche Gastronomie, das Schweinefest, ein Bauernmarkt, und viele Stände mit Qualitäts-Street-Food, Hamburgern, Hot Dogs, den sog. „Párance“, Pommes frites, gegrilltem Fisch, Schnitzeln und anderen Mahlzeiten und Snacks, die zum Bier passen. Die Veranstaltung findet immer als Teil der Stadtveranstaltung „Weiße Nacht“ am Freitag und Samstag Anfang Oktober auf dem Freigelände im Zentrum Bratislavas. An den beiden Tagen läuft ein Musikprogramm, das hauptsächlich aus alternativen Gruppen und der Minderheitsrockszene besteht. Die Veranstaltung wird von Bratislava Region Tourism organisiert.

Info: info@gob.sk

BRATISLAVA REGION
TOURISM

Tourismus der Region Bratislava / *Bratislava Region Tourism*
Sabinovská 16, 820 05 Bratislava
Tel.: +421 (0)2 /4319 1692, E-mail: info@gob.sk
www.gob.sk

www.facebook.com/BratislavaRegionTourism

www.instagram.com/bratislavaregiontourism

Bratislavský samosprávny kraj

BRATISLAVA TOURIST BOARD

ZÁHORIE

Región Senec

TRAVEL IN SLOVAKIA GOOD IDEA
www.slovakia.travel

MALÉ KARPATY
BRATISLAVA REGION

Das Projekt wurde mit finanzieller Unterstützung des Ministeriums für Verkehr und Bau der Slowakischen Republik realisiert.