**Tisková zpráva**

**Zelené půllitry opět přivítají Velikonoce. Přesně na Zelený čtvrtek**

10. dubna 2019 – **Už ze samé podstaty je Zelený čtvrtek dnem staročeských tradic. Vaření, pečení, půst nebo uklízení. Tvrzení „na Zelený čtvrtek něco zeleného“ si vzali za své starobrněnští sládci a už čtrnáct let dodržují tradici výrobou velikonočního piva. Ani letos tomu nebude jinak. Přesně na Zelený čtvrtek narazí hostinští v celé České republice sudy se Zeleným pivem – nejslavnější speciální třináctkou pivovaru Starobrno. Zelené půllitry tak opět přivítají svátky jara**. **Avšak pro jedno zelené není třeba se vydávat až do Brna, nýbrž se stačí poohlédnout po nejbližším výčepu, protože tento speciál je pro svou popularitu čepován celonárodně.**

Přípravy na Velikonoce v pivovaru Starobrno začínají dlouho dopředu. Zelené pivo se letos vařilo 19. února a na jeho přípravě se podílel i nový sládek Starobrna Svatopluk Vrzala, který je jedním z pamětníků z doby, kdy s ním ve Starobrně začínali.

Třináctka Zelené pivo se celých dlouhých čtrnáct let připravuje podle stále stejné receptury. Vaří se z kvalitní vody, speciálního světlého ječného sladu z Moravy a žateckého poloraného červeňáku (chmele) tradičním způsobem na dva rmuty. V přesně daný okamžik se do mladinové pánve přilévá speciální bylinný výluh z několika druhů bylin. Do piva se přidává i likér. „*Zelená barva našeho piva je tedy kombinací několika důležitých faktorů. Používáme světlý ječný slad, vyráběný pouze pro tuto příležitost. Nezbytností je bylinný výluh a likér. Suroviny a ingredience spolu s unikátní technologií dělají Zelené pivo tím, čím je,*“ konstatoval výrobní ředitel Milan Schramm. Letos mají milovníci piva v Čechách a na Moravě k dispozici 4 500 hektolitrů, na Slovensku pak 510 hektolitrů Zeleného piva.

Velikonoční tradici pití Zeleného piva každoročně provází i bohatý doprovodný program v Brně. V nedalekém pivovaru Starobrno v ulici Hlinky návštěvníci mohou vydat na zelené exkurze zdarma, aby i na vlastní oči viděli, kde se Zelené pivo vařilo. Na terase Pivovarské restaurace na Mendlově náměstí se konají koncerty zdarma - Poetika, Zelená pára, the People a vrcholem večera bude vystoupení skupiny 05 a Radeček. Zájemce po Brně vozí speciální pivní tramvaj Šalina Pub s výčepem na palubě, kde se ten den samozřejmě čepuje jak jinak než Zelené pivo.

Letošní novinkou bude pořádání Starobrno pikniku v Otevřené zahradě pod hradem Špilberkem. Zájemci si mohou pronajmout piknikový koš pro dva včetně deky a strávit tak příjemné odpoledne na zeleném trávníku piknikováním. Autorkou velikonočního menu, které v košíku hosté najdou, je brněnská foodblogerka Kristina Lund aliaz Děvče u plotny. Ta si pohrála s regionálními potravinami a připravila inspirativní pochoutky, které budou doplněny o drobné velikonočními dárky a samozřejmě o poukázky na Zelené pivo. Vstupenky se prodávají v síti Ticketstream za 299 Kč, ale k dostání budou také na místě.

Seznam všech provozoven, kde se bude Zelené pivo v celé republice čepovat, zájemci najdou na webových stránkách [www.zelenepivo.cz](http://www.zelenepivo.cz). Kromě toho se zde všichni dozvědí mnoho informací o samotném pivu, i všech doprovodných akcích.

*Pivovar Starobrno stojí na Starém Brně už 147 let. Dnes jde o moderní pivovar, který zachovává tradiční výrobní postupy a používá ty nejlepší moravské a české suroviny. Portfolio starobrněnských piv zahrnuje světlé výčepní pivo Staré Brno, nejpopulárnější Medium, extra chmelený ležák Starobrno Drak a jedinečný Nefiltrovaný Ležák, který se ručně stáčí v ležáckých sklepích. Neodmyslitelnou velikonoční tradicí je už celou řadu let speciál Zelené pivo, čepované na Zelený čtvrtek. Od roku 2012 nabízí značka svým spotřebitelům nepasterizovanou podobu svých klíčových produktů. Ve stejném roce se také stala hrdým generálním partnerem HC Kometa Brno. Značce Starobrno se pravidelně daří umisťovat na předních příčkách v degustačních soutěžích. V roce 2018 piva Starobrno Tradiční a Starobrno Drak získala dvě druhá místa na Zlaté pivní pečeti. Starobrno Medium se dále umístilo jako třetí v soutěži Zlatý soudek Pivexu. Na Dočesné v Žatci Starobrno Medium bralo první místo a na Českém pivu Starobrno Drak místo druhé. V roce 2019 zatím bodovalo Starobrno Medium třetím místem na Zlatém poháru Pivex.*

Další informace:

Kateřina Veitová

PR Manager

HEINEKEN Česká republika

+420 724 607 553

[katerina.veitova@heineken.com](mailto:katerina.veitova@heineken.com)

Ludmila Čechová

PR Consultant

+ 420 606 733 636

[ludmila.cechova@heineken.com](mailto:ludmila.cechova@heineken.com)