

Nejlepší výčepní plzeňského ležáku je z hospody U Vandírků v Kyšicích. Vítězem 20. ročníku soutěže Pilsner Urquell Master Bartender se stal Filip Gibiš

14.4.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Vítězem jubilejního 20. ročníku prestižní soutěže Pilsner Urquell Master Bartender se stal Filip Gibiš z hospody U Vandírků v Kyšicích u Kladna. O titul nejlepšího výčepního plzeňského ležáku letos bojovali soutěžící během dvoudenního finále, které se odehrálo 10. a 11. dubna v Plzni a Praze. Do něj se z regionálních kol a kvalifikací probodovala dvacítko nejlepších výčepních z Česka. Ocenění „Výčepní legenda“ za celoživotní přístup k řemeslu získal Pavel Pressburg z legendární pražské pivnice U Hrocha.

Finále soutěže se odehrálo ve dvou kolech. První finálový den hostil plzeňský pivovar, kde soutěžící poměřili své dovednosti v odborných disciplínách zaměřených na techniku čepování, péči o pivo i znalosti pivní kultury. Druhé kolo se uskutečnilo během festivalu Makro Czech Gastro Fest v pražském O2 Universu. Finalisté zde nastoupili k poslední bodované výzvě – výčepním soubojům před zraky 17 000 diváků. Finálová výzva prověřila nejen techniku, ale i psychickou odolnost soutěžících – výčepní souboje před tisíci diváky znamenaly tlak, se kterým se běžně v hospodách nesetkávají. „Všichni byli pod obrovským tlakem, takové publikum v žádné hospodě nemají. Přesto potvrdili, že dokážou podat špičkový výkon i v těch nejnáročnějších podmínkách. Ukazuje to, že tuzemští výčepní jsou skutečně špičkoví,“ říká **Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje**, který zasedl v odborné porotě.

Nejlepším výčepním plzeňského ležáku se stal Filip Gibiš, který se do finále soutěže probodoval již podruhé. Porotu zaujal nejen svými dovednostmi, ale také jistotou, energií a schopností udělat z pivního servisu zážitek. V Kyšicích u Kladna, kde žije 611 obyvatel, provozuje malou hospodu U Vandírků, ve které se stará o celý provoz, od výčepu až po atmosféru v podniku. Právě důraz na spokojenost hostů, komunitu a dokonale ošetřené pivo považuje za základ své práce. Kromě putovní trofeje získává i marketingovou podporu od Plzeňského Prazdroje, finanční odměnu ve výši 1842 eur, symbolicky připomínající rok uvaření prvního plzeňského ležáku.

„Byl jsem hodně nervózní až do poslední chvíle. Nakonec jsem si ale řekl, že musím čepovat úplně stejně jako doma v hospodě – s radostí a respektem k pivu,“ říká **vítězný výčepní Filip Gibiš** a dodává: „Výčepní řemeslo pro mě není jen o soutěžení, ale o tom dělat lidem radost a neustále se v tom, co děláte, posouvat. O to víc si vážím toho, že jsem mohl zvítězit v letošním ročníku soutěže Pilsner Urquell Master Bartender.“ Podle vítěze je jednou z největších hodnot soutěže silná komunita výčepních, která si předává zkušenosti a společně posouvá úroveň české pivní kultury. „Největší motivací jsou pro mě spokojení hosté. Když vidím, že si lidé pivo opravdu užívají, vím, že to dělám správně. To je pro mě celý smysl výčepního řemesla,“ uzavírá Filip Gibiš.

Do soutěže se letos přihlásil rekordní počet 674 tuzemských výčepních. Do finálové dvacítky se tak probodovali výčepní z celé České republiky, kteří předvedli nejen špičkové výkony, ale i silné osobní příběhy. Druhé místo obsadil Vladimír Čanda z Pivnice U Vousatého pulitru v Českých Budějovicích, třetí příčku pak získal Pavel Vostárek z Restaurace Marjána v Mníšku pod Brdy.

Výčepní souboje jako živý zážitek

Novinkou letošního ročníku bylo rozšíření kvalifikace o regionální výčepní souboje, které proběhly přímo v podnicích napříč Českem. Před publikem v Mladé Boleslavi, Olomouci, Českých Budějovicích a Plzni se soutěž proměnila v živé komunitní setkání plné energie. Soutěžící v časovém limitu čepovali dvě perfektní hladinky. Odborná porota hodnotila techniku čepování, vzhled piva i dodržení správných postupů. Výčepní souboje přinesly obrovskou energii, zapojení publika a skvělou atmosféru. Každý soutěžící měl své fanoušky a regionální kola se změnila v živé oslavy řemesla. Z každého regionálního kola postoupilo pět nejlepších výčepních do finálové třicítky.

Výčepní legenda

Pilsner Urquell každoročně oceňuje také osobnosti, které zasvětily výčepnímu řemeslu celý svůj profesní život. Titul „Výčepní legenda“ letos získal Pavel Pressburg z ikonické pražské pivnice U Hrocha. Během své kariéry působil i v dalších významných podnicích, jako jsou Malostranská Beseda, U Pinkasů nebo Staroměstská restaurace. Sám se stal vítězem soutěže Pilsner Urquell Master Bartender v roce 2014 a více než deset let se věnuje školení výčepních nejen v Česku, ale i v zahraničí.

Dvacet let podpory výčepního řemesla

Soutěž Pilsner Urquell Master Bartender se letos konala již po dvacáté. Plzeňský Prazdroj ji dlouhodobě pořádá s cílem podporovat a rozvíjet výčepní řemeslo, zvyšovat kvalitu čepovaného piva a kultivovat českou i slovenskou pivní kulturu. Za uplynulých 20 ročníků se soutěže zúčastnily tisíce výčepních, kteří dnes patří ke špičce ve svém oboru. *„Pilsner Urquell Master Bartender už dvacet let ukazuje, že kvalitní pivo netvoří jen sládek v pivovaru, ale důležitá je i práce za výčepem. Výčepní jsou klíčovým článkem celého pivního zážitku a letošní ročník znovu potvrdil vysokou úroveň českého i slovenského výčepního řemesla,“* říká Vojtěch Homolka, vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

Poznámky pro editory:

- Soutěž Pilsner Urquell Master Bartender se v roce 2026 konala již po dvacáté a je určena výčepním, barmankám a barmanům, kteří dokonale ovládají svoje řemeslo, dělají ho s láskou a sdílí nadšení pro plzeňský ležák. Cílem soutěže je nejen ocenění výčepních a jejich náročné práce, ale také vzdělávání veřejnosti, zvyšování kvality čepovaného piva i rozvoj české pivní kultury.
- Za uplynulých 19 ročníků se klání zúčastnily tisíce výčepních. Finalisté prezentují své umění na významných akcích doma i v zahraničí.
- Nejlepší výčepní plzeňského piva za rok 2025 se v soutěži Pilsner Urquell Master Bartender stal Martin Tušek z restaurace U Tellerů.
- Nároky na soutěžící jsou rok od roku větší. Jejich znalosti a dovednosti musí být komplexní. V prvním kole prokázali všichni přihlášení prostřednictvím on-line testu své znalosti o výrobě piva, péči o něj na provozovně, o historii pivovarství a taky o značce Pilsner Urquell. Osmdesát nejlepších pak postupně navštívili obchodní sládci pivovaru přímo v jejich podnicích. Během mystery shoppingu pozorně sledovali nejen jak čepují, ale taky jakou pozornost věnují čistotě výčepního zařízení, správné přípravě sklenic a taky jak přispívají k dobré pohodě v restauraci. Z nich vzešlo 30 nejlépe hodnocených výčepních, kteří, plnili poslední kvalifikační úkol, natočení minutového prezentačního videa. Natočené medailonky napověděly porotě více o kreativitě, zápalu pro věc, energii a vůbec celkovém založení soutěžícího. Teprve po vyhodnocení videí bylo do finálového boje pozváno 20 nejlepších, jejichž znalosti a dovednosti hodnotila po celý den odborná porota, v níž zasedli obchodní sládci a odborníci z oblasti

výčepní techniky, obchodu i marketingu plzeňského pivovaru

- *S exportem do zhruba 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2025 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma druhé místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v oblasti reportingu“ nebo druhé místo v kategorii „TOP odpovědná firma: Komunikace pro udržitelnost“.*
-

<https://www.prazdroj.cz/nejlepsi-vycepni-plzenskeho-lezaku-je-z-hospody-u-vandirku-v-kysicich-viteze-m-20-rocniku-souteze-pilsner-urquell-master-bartender-se-stal-filip-gibis>