

Nejlepším výčepním plzeňského ležáku je Martin Tušek. Titul získal v konkurenci 500 soutěžících

8.4.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Titul nejlepšího výčepního plzeňského ležáku pro rok 2025 získal Martin Tušek z pražské restaurace U Tellerů. Prosadil se nejen mistrovským čepováním piva, ale také hlubokými znalostmi o plzeňském ležáku a svou schopností předávat nadšení pro pivní kulturu široké veřejnosti. Kromě putovní trofeje se může těšit z finanční odměny v symbolické výši 1842 EUR.

„Vyhrát tuhle soutěž je pro mě obrovská čest. Byly to náročné dva dny, ale zároveň krásné – potkat se s nejlepšími výčepními napříč Českem a Slovenskem a sdílet spolu zkušenosti i vášeň pro dokonale načepovaný ležák je neopakovatelný zážitek,“ říká vítěz soutěže Martin Tušek.

Na druhém místě se umístil Jiří Červenka z Restaurant Rebel v Horním Slavkově a třetí místo vybojovala Kateřina Gaydiczová pražského Hostince U Matěje. V letošním ročníku soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, která dlouhodobě přispívá k rozvoji české pivní kultury a zvyšování kvality čepovaného piva, uspěli mezi rekordním počtem 497 přihlášených účastníků z Česka. Ve finále změřilo síly 20 nejlepších z nich, z toho 15 mužů a 5 žen. Finalisté museli projít náročnými disciplínami, které prověřili jejich praktické dovednosti v čepování, a současně museli prokázat také znalosti o historii a výrobě piva, pivní kultuře a předvést, jak umí komunikovat s hosty.

Finále poprvé před diváky

Soutěž letos přinesla historickou novinku – vůbec poprvé mohli finálový souboj nejlepších tuzemských výčepních sledovat diváci z řad veřejnosti. Po úvodním finálovém dni, který se tradičně uskutečnil v plzeňském pivovaru, se finalisté druhý den utkali o titul na Makro Czech Gastro Festu v pražském O2 Universu. Po celý den se tak museli vypořádat s reálnými podmínkami festivalového ruchu a dokázat, že umějí dokonale zvládnout čepování i pod tlakem. Návštěvníci festivalu naopak mohli na vlastní oči sledovat jejich dovednosti a ochutnat dokonale načepovaný plzeňský ležák. Do jedné z disciplín se navíc mohli sami zapojit. V jedné z finálových výzev totiž museli soutěžící ve zkrácené škole čepování předat dobrovolníkům z publika své znalosti a v krátkém čase je naučit, jak nejlépe správně čepovat.

„Úroveň letošního ročníku byla mimořádně vysoká a tím, že jsme do něj poprvé zapojili diváky, dostalo klání o nejlepšího výčepního plzeňského ležáku úplně nový rozměr. Viděli jsme skvělé výkony a nadšení pro tuhle důležitou profesi, které je základem české pivní kultury. Výčepní jsou srdcem každé hospody, a když umějí skvěle pečovat o pivo, zážitek hostů je naprosto jedinečný,“ dodává Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje.

Honorary Connoisseur a Výčepní legenda

Prestižní titul Honorary Connoisseur udělovaný osobnostem, které šíří dobré jméno plzeňského piva doma i ve světě, letos získala jeho dlouholetá ambasadorka Aňa Geislerová. *„Je skvělé být součástí příběhu Pilsner Urquell a podílet se na tom, aby si lidé mohli vychutnat ten pravý plzeňský zážitek. Díky za to!“* dodává herečka Aňa Geislerová.

Pilsner Urquell také každoročně oceňuje dlouholeté výčepní profesionály, kteří čepování a péči o pivo zasvětili celý svůj pracovní život. Titul „Výčepní legenda“ letos obdržel Otta Macháček z královéhradecké hospody Na Hradě.

„Za výčepem stojím už mnoho let a stále mě těší vidět, jak se láska k plzeňskému ležáku přenáší na další generace. Mám radost, že se na tuto tradici nezapomíná a že mladá generace výčepních v ní pokračuje s takovým zápalem. Dobře načepované pivo dělá radost nejen hostům, ale i tomu, kdo ho připravuje,“ říká Otta Macháček, nová „Výčepní legenda“.

Poznámky pro editory:

- *Soutěž Pilsner Urquell Master Bartender se v roce 2025 konala již po devatenácté 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 18 ročníků se klání zúčastnily tisíce výčepních. Finalisté prezentují své umění na významných akcích doma i v zahraničí.*
- *Nejlepší výčepní plzeňského piva za rok 2024 se v soutěži Pilsner Urquell Master Bartender stala Klára Brodecká z brněnské restaurace The Erin's Flag Irish Pub.*
- *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 2024 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma první místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<http://www.prazdroj.cz/nejlepsim-vycepnim-plzenskeho-lezaku-je-martin-tusek-titul-ziskal-v-konkurenci-500-soutezicich>