

Pilsner Urquell Master Bartender poprvé pro veřejnost: Nejlepší výčepní změří síly na Makro Gastro Festivalu

20.3.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Soutěž Pilsner Urquell Master Bartender již od roku 2006 podporuje rozvoj české pivní kultury a zvyšuje prestiž výčepního řemesla. Jejím hlavním cílem je vzdělávání výčepních, kteří svým hostům zprostředkovávají komplexní zážitek z plzeňského ležáku - od příjmu piva do restaurace a péče o celé pivní hospodářství, péče o pivní sklo, správné čepování až po servírování.

„V pivovaru dbáme na to, aby chuť plzeňského ležáku byla stále stejná. Tak, jak ji mají lidé rádi. Proto je ale důležité, aby se o pivo dobře postarali i výčepní v hospodách. A mám radost, že těch nejlepších každoročně přibývá, což ukazuje i rostoucí zájem o soutěž Master Bartender. Ale ani pro ty nejlepší to není snadné. Účastníci musí umět mnohem víc než jen správně čepovat pivo – musí prokázat znalosti o vaření piva, o historii plzeňského ležáku i schopnost rozeznávat chuť různých pivních stylů. Vrcholem soutěže je pak čepování včetně precizní přípravy pivního skla v náročné soutěžní atmosféře,“ říká Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje.

Cesta do finále

Soutěž probíhá ve třech kvalifikačních kolech. První fáze zahrnuje online vědomostní test, účastníci prokazují znalosti pivovarnictví, péče o pivo a historie značky Pilsner Urquell. Následuje mystery shopping v hospodách, kde výčepní pracují, při kterém je hodnocena nejen kvalita čepovaného piva, ale i vystupování a profesionalita výčepních. Třetí kolo je věnované prezentačním dovednostem, soutěžící prostřednictvím videa představují sebe i své provozovny. Do finále se nakonec probojuje 20 nejlepších z Česka a 10 ze Slovenska. Letos se do soutěže přihlásilo rekordních 706 výčepních z obou zemí (497 z ČR a 209 ze SR).

“Konkurence výčepních je každoročně velmi vysoká a účastníci jsou opravdu profíci. Do finále vybíráme ty nejlepší z nejlepších, kteří se letos utkají o titul nejen v našem pivovaru v Plzni, ale díky spolupráci s Makro Czech Gastro Festivalem také v O2 universum před zraky veřejnosti. Poprvé v historii tak budou mít lidé šanci vidět naživo finálové klání i samotné vyhlášení vítězů. Věřím, že přijdou výčepní podpořit,“ dodává Vojtěch Homolka, vrchní obchodní sládek Plzeňského Prazdroje.

Finále poprvé před veřejností

První finálový den proběhne v areálu Plzeňského Prazdroje. Soutěžící budou hodnoceni při disciplínách zahrnujících čepování piva i nalévání z lahve. Důraz bude kladen na techniku, vzhled a servírování piva. Porota složená ze sládků a dalších pivovarských odborníků prověří také znalosti účastníků o pivu i jejich prezentační dovednosti.

Druhý den, 4. dubna, se soutěž přesune do Prahy. V rámci první disciplíny proti sobě stanou vždy tři výčepní a budou čepovat pivo na čas. Porotci však nebudou pouze hodnotit rychlost, ale pečlivě ohodnotí i vzhled načepovaných piv. Při druhé disciplíně se prověřují lektorské dovednosti výčepních – budoucí úlohou těchto Masterů Bartenderů není totiž jen čepování piva, ale také vzdělávání dalších výčepních. Součástí tak bude spolupráce s publikem, které budou učit správně čepovat pivo.

Na závěr druhého finálového dne před zraky veřejnost dojde k vyhlášení výsledků. Vítěz získá šek na symbolických 1842 EUR a putovní trofej na jeden rok a bude reprezentovat značku na různých společenských akcích.

Poznámky pro editory:

- *Soutěž Pilsner Urquell Master Bartender v roce 2025 proběhne 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.*
- *Druhý finálový den se poprvé v historii soutěže uskuteční za účasti veřejnosti na Makro Czech Gastro Festivalu v O2 universu v pátek 4. dubna. Od 13:00 si zde budou moci zájemci vychutnat atmosféru a osobně poznat nejlepší výčepní roku 2025.*
- *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“.*

<https://www.prazdroj.cz/pilsner-urquell-master-bartender-poprve-pro-verejnost-nejlepsi-vycepni-zme-ri-sily-na-makro-gastro-festivalu>