

Vynést 10 piv do 41 schodů. Pinkasovu noční můru letos nejlépe zvládl výčepník z pražské restaurace Na Markétě

4.10.2024 - | Plzeňský Prazdroj

Do jednoho z neoriginálnějších pivních závodů světa se letos zapojilo 30 výčepníků z Česka, Slovenska, Polska, Maďarska, Norska, Japonska, Švédska, Velké Británie, Rumunska a Itálie.

„Už čtrnáct let ctíme tímto závodem práci těch, kteří se již od roku 1843 starali o nejvyšší kvalitu čepovaného piva a pečovali o to, aby hosté dostali čerstvé pivo přímo ze sklepa. Těší mě rostoucí popularita závodu, do kterého se nám hlásí stále více českých i zahraničních výčepníků,“ vysvětluje smysl závodu Karel Doubek, ředitel společnosti Adria – Neptun provozující restauraci U Pinkasů.

Ze sklepa až do prvního patra

Historie tohoto fascinujícího závodu sahá až do roku 1843, kdy Jakub Pinkas, zakladatel pražské restaurace, změnil způsob, jakým se pivo hostům podávalo. *„V té době se pivo čepovalo do džbánu, ze kterého si ho hosté u stolu nalévali do sklenic. Jakub Pinkas ale začal čepovat plzeňské pivo přímo do půllitrů ve sklepech, odkud je následně obsluha vynášela hostům nahoru. Ze sklepa, kde bylo pivo u ledu, běhali do prvního patra, čímž zdolávali 41 schodů. Za celodenní směnu překonali až pětadvacet tisíc schodů. Díky tomuto novému způsobu servírování dostávali hosté pivo vždy vychlazené a čerstvé,“* připomíná historické kořeny soutěže Karel Doubek.

Soutěž o slávu a prestiž

Rychlost a kvalita čepování činí soutěž Pinkasova noční můry světově jedinečnou. Obě kritéria letos hodnotila odborná porota složená z renomovaných osobností: Václava Berky, emeritního vrchního sládky Plzeňského Prazdroje, Tomáše Babici, výčepní legendy restaurace U Pinkasů a Kláry Brodecké, historicky první vítězky prestižní soutěže mistrů výčepníků Pilsner Urquell Master Bartender.

Závody tradičně odstartovala v jednu hodinu odpoledne kvalifikace. 30 výčepníků s šesti načepovanými půllitry absolvovalo trasu na prostranství před hospodou, následně pak 15 nejrychlejších postoupilo do odpoledního finále. To se běželo stejně jako za starých časů s deseti vlastnoručně načepovanými velkými pivy ze sklepa do prvního patra restaurace.

„Pilsner Urquell si od uvaření první várky v říjnu 1842 zakládá na kvalitě piva. Stejně tak dbáme na jeho správné načepování. Proto oceňujeme nadšení a zájem všech výčepníků, kteří se snaží, aby host dostal v půllitru ten nejlepší zážitek. Výčepník

U Pinkasů byli v péči o pivo vzorem už v 19. století a jejich odhodlání donést hostovi co nejrychleji perfektně načepované pivo i po schodech až ze sklepa nás inspirovalo pro novou tradici „Běhu“, který je zábavou i zkušeností pro každého výčepníka,“ říká Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje.

Vítězem letošní Pinkasovy noční můry se zaslouženě stal pražský výčepník z restaurace Na Markétě s časem 1:41:32. *„Je to nepopsatelný pocit, cítím se skvěle. Trénink probíhal vlastně každý den v práci, ale nijak zvláštně jsem se nepřipravoval. Možná i proto jsem vyhrál. Všem moc děkuji. Těším se na*

další ročník. Doufám, že vítězství obhájím,” dodává vítěz Jan Lukeš. Stříbro převzal Jakub Stach za čas 1:42:01 a na třetím místě doběhl Jacek Maliszewski s časem 1:42:09.

Hlavní cenou pro vítěze je voucher v symbolické hodnotě 1842 Kč a 50litrový sud piva Pilsner Urquell. Kromě toho se ale vítěz tohoto unikátního závodu také samozřejmě stává součástí slavné tradice Restaurace U Pinkasů. Jeho jméno se zapisuje na koženou výčepní zástěru, na které jsou uvedeni všichni nejlepší závodníci z minulých ročníků.

Pro další informace ze strany restaurace U Pinkasů kontaktujte Dinu Galgonek:

***protected email* , tel. 221 081 220 nebo Františka Novotného: *protected email*, tel.: 221 111 152.**

Poznámky pro editory:

- Závod výčepních spočívá v běhu s deseti vlastnoručně načepovanými velkými pivy ze sklepa do prvního patra pražské restaurace U Pinkasů. Posledního závodu v roce 2023 se zúčastnilo 25 výčepních, z nichž několik přijelo z ciziny – ze Slovenska, Německa, Polska, Rumunska, Maďarska, Velké Británie, Korey a Japonska. Letos se konal 14. ročník.
- Restaurace U Pinkasů se stala významným místem společenského i politického dění, nejen v dobách národního obrození až po vznik samostatného Československa. Pravidelně zde ve svých dobách pobývali např. pánové Palacký, Rieger, Šafařík, Havlíček a Jungmann. Mezi jmény štamgastů najdeme jména z oblasti politické (Masaryk i Havel) nebo z řad umělců (Neruda, Erben, Hašek, Burian, Hrabal, Voskovec, Werich, Hrušínský nebo Forman). Mezi současnými štamgasty nechybí dvojnásobná olympijská vítězka, oštěpařka Barbora Špotáková, kapela Tři sestry, hokejista František Kučera a mnoho dalších.
- Oslavy výročí zrodu ležáku Pilsner Urquell a založení společnosti Plzeňský Prazdroj letos vrcholí 5.října na tradičním Pilsner Festu v Plzni. Letos si pivovar připomíná 182. výročí. První várka ležáku Pilsner Urquell, který později dobyl celý svět, spatřila světlo světa 5. října 1842. Uvařil ji sládek Josef Groll v tehdejší Měšťanském pivovaru.
- Pilsner Urquell založil kategorii piva typu pilsner, která je dnes vůbec nejrozšířenější pivní kategorií, náleží do ní asi 70 % celosvětové pivní produkce. Již brzy po uvaření první várky 5. října 1842 se začal vyvážet do okolních zemí a v roce 1873 i do Spojených států. Pilsner Urquell se v současnosti vyvážá do více než 50 zemí po celém světě.
- Pilsner Urquell získal po osmé za sebou ocenění Nejdůvěryhodnější značka v kategorii piv.
- Pilsner Urquell je součástí společnosti Plzeňský Prazdroj, která je lídrem mezi výrobci piva v regionu střední Evropy.
- S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.
- Plzeňský Prazdroj získal v roce 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.

<https://www.prazdroj.cz/vynest-10-piv-do-41-schodu-pinkasovu-nocni-muru-letos-nejlepe-zvladl-vycepni-z-prazske-restaurace-na-markete>