

Budějčák - Jedenáctka z pivovaru Fakulty zemědělské a technologické osvěží jihočeské léto

15.7.2026 - | Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Čtvrtý ročník limitované letní várky piva Budějčák uvařili sládci z Výzkumného a výukového minipivovaru FZT na Jihočeské univerzitě společně s manažery z Turistické oblasti Budějovicko. Pivo je součástí kampaně na propagaci cestovního ruchu a pivní stezky. Letošní várka jedenáctky - světlého ležáku, vznikla ve spolupráci s nově vzniklým pivovarem. K dostání bude v Infocentrech a v Galerii Panská 1, případně čepovaný ve studentském klubu Kampa. Na etiketě pracovala budějovická malířka Daniela Hromada. Její obraz na plátně bude vydražen v charitativní aukci.

[Pivní stezka Budějovicko](#) sdružuje 11 malých i velkých pivovarů v turistické oblasti Budějovicko a pomáhá turistům v orientaci při návštěvě regionu, informuje o možnostech prohlídek pivovarů a ochutnávce vyráběných piv. Pivo Budějčák je součástí kampaně na její propagaci a tradičně se vaří ve Výzkumném a výukovém minipivovaru FZT na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích. Letošní limitovaná várka je navíc speciální tím, že byla uvařena ve spolupráci s nedávno otevřeným Pivovarem Habakuk v Kaplici a vzniklo tak propojení mezi Pivní stezkou Budějovicko a Novohradsko-Doudlebskou Trasou 6 Jihočeských pivních stezek.

“Pivo a pivovarnická tradice je pro oblast Budějovicka silné téma, které dlouhodobě komunikujeme v rámci propagace cestovního ruchu. Pivní stezka Budějovicko je naším destinačním produktem, který nám pomáhá s propagací pivovarů a návštěvníci se díky tomu snáze orientují při plánování svých itinerářů. Zároveň vše zapadá do stále rostoucího trendu cestování za gastronomickými zážitky a regionálními produkty. Pivo je pro Budějovicko typickým regionálním produktem se světovým věhlasem a my jej hrdě prezentujeme,” říká ředitel Turistické oblasti Budějovicko Tomáš Polanský.

Letní limitka Budějčák - Jedenáctka je světlý ležák 11 % EPM. Stejně jako v minulých letech ho na základě své receptury uvařili **sládci Výzkumného a výukového minipivovaru Fakulty zemědělské a technologické Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích**, tentokrát ve spolupráci s kaplickým Pivovarem Habakuk. Univerzitní minipivovar slouží mimo jiné pro výuku studentů, ale také jsou zde pořádány kurzy pro veřejnost včetně varianty zakončené osvědčením o úplné profesní kvalifikaci v oboru Pivovarník - Sladovník. Propojení s Habakukem přišlo poměrně logicky, díky působení sládka Vlastimila Nohejla v obou provozech.

“Pivo Budějčák Jedenáctka jsme opět uvařili ve velmi limitované várce 400 litrů a pouze 100 litrů jsme stočili do plechovek s unikátní etiketou. Tradičně za ním stojí sládek Vlastimil Nohejl, který působí v univerzitním minipivovaru, ale také je součástí projektu Pivovaru Habakuk. Jeho kolegové navíc vaří pivo i v různých dalších jihočeských pivovarech a jako mladá progresivní generace sládků sbírají ocenění z uznávaných pivovarnických soutěží. Budějčák není typickým pivem ve smyslu komerčního produktu, ale vnímáme jej jako symbol pivovarnické tradice v naší oblasti. Má především upozornit na to, že se na Budějovicku, a v celých jižních Čechách vaří skvělá piva, za kterými se vyplatí cestovat. Pokud tedy nestihnete ochutnat přímo Budějčáka, vůbec to nevádí, protože na pivní stezce je vždycky z čeho vybírat,” popisuje strategii marketingový manažer Turistické oblasti Budějovicko Vojen Smíšek.

Pivo bude k dispozici **od čtvrtka 16. července v půllitrových plechovkách na infocentrech v**

Českých Budějovicích, v Hluboké nad Vltavou a v Týně nad Vltavou a také v Galerii Panská 1. Čepované do skla ho pak mohou zájemci ochutnat také od čtvrtka ve studentském klubu Kampa v areálu Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Etiketa od Daniely Hromada a charitativní aukce obrazu

Od roku 2024 je Budějčák spojený také s lokálními umělci, kteří pro etiketu připravují originální autorská díla. Z plechovek tak postupně vzniká unikátní sběratelská série. Návrh letošní etikety připravila budějovická malířka Daniela Hromada, jejíž díla ve stylu romantického surrealismu vynikají precizní malbou a odkazem na folklór a staročeskou mystiku. Ženské motivy v její tvorbě pak skvěle zapadají do letošního téma, kterým je pivo "jedenáctka".

Stejně jako v loňském roce, vznikl z předlohy obraz tištěný na plátně, který bude k vidění v Galerii Panská 1 v centru Budějovic, ale jen do doby, než bude vydražen v online aukci.

Výtěžek z aukce půjde na provoz Domácího hospice Ledax, který poskytuje odbornou péči nevléčitelně nemocným dospělým i dětem, kteří chtějí poslední dny trávit doma, obklopeni svými blízkými. *„Jsme tu pro to, aby čas, který takovým lidem zbývá, byl co nejlepší a v momentě, kdy už je nemoc opravdu těžká, se staráme o to, aby byl konec jejich života dobrý a důstojný. Aby netrpěli žádnými potížemi a konec byl klidný. Aby jim bylo prostě dobře,“* vysvětluje lékařka Domácího hospice Ledax MUDr. Veronika Helešicová. Péči poskytují nepřetržitě 24 hodin a 7 dní v týdnu přímo v domovech klientů, aby byli v prostředí, které znají, tedy v bezpečí, lásce a klidu.

Pivo Budějčák Jedenáctka 2026:

Světlý ležák 11 % EPM

chmelení Vital, Sládek, Žatecký poloraný červeňák

slad Český, Mnichovský, Vídeňský a karamelový

obsah alkoholu: 4,6 % obj.

Výzkumný a výukový minipivovar FZT Jihočeské univerzity a Pivovar HABAKUK

Sládek Ing. Vlastimil Nohejl

Autorka etikety Daniela Hromada

<https://www.jcu.cz/cz/univerzita/aktualne/budejcak-jedenactka-z-pivovaru-fakulty-zemedelske-a-technologicke-osvezi-jihoceske-leto>