

PRVNÍ OSTRAVARNA NABÍDNE OSTRAVSKOU ATMOSFÉRU A SKVĚLE OŠETŘENÝ TANKOVÝ OSTRAVAR

Ostrava, 1. srpna 2016 – Pivovar Ostravar, který na jaře ohlásil investici do nové sítě značkových hospod, dnes slavnostně otevře první hospodu s názvem Ostravarna. Tento zcela nový typ hospod svým návštěvníkům nabídne nezaměnitelnou atmosféru Ostravy, skvěle ošetřený tankový Ostravar i kvalitní a zároveň cenově dostupnou gastronomii. Pilotní Ostravarna se jmenuje Ostravana U Jubilejní a nachází se v architektonicky unikátní ostravské Jubilejní kolonii v nejlidnatější části Ostrava-Jih.

Pravá ostravská atmosféra, skvělý tankový Ostravar a jednoduchá, kvalitní gastronomie, tak by se ve zkratce dala charakterizovat nová poctivá pivovarská hospoda Ostravarna.

Tankové pivo je fenomén

Tankové pivo je dnes mezi konzumenty stále oblíbenější a vyhledávanější. *„Výhodou tankového piva je především jeho kvalita a čerstvost. Ostravar se do Ostravarny přiváží z nedalekého pivovaru filtrovaný a nepasterizovaný. S nadsázkou se dá říct, že pivo chutná jako byste jej konzumovali přímo ve sklepích pivovaru, jen je díky filtraci jiskrnější,“* vysvětluje vrchní sládek pivovaru Ostravar Roman Richter a dodává: *“Jako vrchního sládky mě samozřejmě velmi těší, že si konzumenti budou moci naše piva vychutnat v té nejlepší a nejčerstvější podobě.”*

Na čepu Ostravarny U Jubilejní se budou moci konzumenti kromě vlajkové lodi Ostravar Premium těšit také na novinku Ostravar Mustang a v neposlední řadě na Speciály ze spilky, které momentálně reprezentuje Černá Barbora. *„Ostravar je na českém pivním trhu výjimečný hned v několika ohledech. Je to pivo se silnými místními kořeny a specifickou chutí ušitou na míru chuťovým buňkám obyvatel z regionu. Naše pivo navíc stále vaříme podle původní receptury v otevřených kádích spilky, aby tak získalo bohatší chuť a vůni. A v neposlední řadě stojí za zmínku, že většinu Ostravaru konzumenti vypijí v točené podobě v restauracích a hospodách,“* komentuje pivní nabídku manažerka značky Zuzana Cíciotková.

Specialita Ostravarny - tank přímo mezi hosty

Od dob založení tankových hospod platí, že pivní tanky jsou kvůli potřebě nízké teploty zpravidla umístěny v podzemí restaurace. V případě Ostravarny jsou však pivní tanky umístěny přímo v restauraci a návštěvníci hospody je budou mít pořád na očích.

„Při projektování Ostravarny jsme chtěli, aby výčep tvořil dominantu a návštěvníci měli možnost vidět, odkud do něj proudí pivo. Jinými slovy měli pod kontrolou, jak se staráme o kvalitu čepovaného piva,“ říká manažerka značky Ostravar Zuzana Cíciotková.

Nejen tradice, ale i špičková technologie

Pilotní Ostravana pochopitelně disponuje nejmodernější tankovou i výčepní technologií. Součástí výčepního pultu je například speciální zařízení na předchlazení pivních sklenic ve vodní

lázni. „Předchlazené sklenice umožní nádherně vyniknout všem charakteristickým vlastnostem načepovaného piva, udrží ho déle studené a s pěnou, která během jeho konzumace kreslí po stranách sklenice pravidelné kroužky,“ říká vrchní sládek Roman Richter.

Stylový interiér a kvalitní gastronomie

Vedle skvěle ošetřovaného tankového piva a supermoderní výčepní technologie najdou zákazníci v Ostravarně jednoduchou a kvalitní gastronomii a stylový interiér se spoustou dobových fotografií a dalších typických ostravských prvků. Jídelníčku vévodí dvě speciality: Ostravarenské pečené koleno a trhaná plec. Jedná se o vepřové maso pomalu pečené při velmi nízké teplotě, které na závěr po mnohahodinovém pečení zdejší šéfkuchař ještě navíc zaudí. Je to velká delikatesa, která se rozpadá na jazyku a krásně lahodí k pivu.

Fotbalová Liga mistrů v přímém přenosu

První Ostravana je součástí celorepublikové sítě hospod, které mají prostřednictvím programu „Sportovní kino“ zakoupena práva na vysílání všech zápasů fotbalové Ligy mistrů i na nejlepší utkání nejvyšší české fotbalové soutěže. Díky tomu mohou hosté restaurace zdarma na velkoplošných obrazovkách sledovat nejatraktivnější fotbalové zápasy.

Střípky z historie

První pivovarskou hospodu pivovar Ostravar slavnostně otevřel téměř na den přesně před 117 lety - šestého srpna roku 1899. Jednalo se o pivovarský hostinec v Cihelní ulici, který vystavěl známý ostravský stavitel Arnošt Mortek. Hospoda se vyznačovala prostornými restauračními místnostmi a společenskými sály. Na čepu bylo Královské pivo za 8 krejcarů a pak vyhlášená pochoutka ostravského pivovaru – speciál Černý Havíř. Velkou novinkou a konkurenční výhodou první ostravské hospody byla letní zahrádka, která měla v Moravské Ostravě na konci 19. století premiéru. Lidé si v hospodě mohli zahrát také kuželky, kulečnick a karty.

Obecné informace

Pivovar Ostravar patří k nejstarším dobře fungujícím podnikům na území města Ostravy. Jeho filosofií je dlouhodobé zaměření se primárně na region, z nějž pochází. Na Ostravsku je doma a rozumí tomuto regionu jako málokdo. Více informací najdete na www.ostravar.cz.

Pivovar Ostravar je součástí společnosti Pivovary Staropramen s.r.o., která je druhým největším producentem piva v České republice. Svým zákazníkům nabízí jedno z nejširších portfolií pivních značek. Společnost je také významným českým exportérem piva. V zahraničí nejoblíbenější značku z portfolia – Staropramen – mohou ochutnat spotřebitelé v téměř 35 zemích světa. Více informací najdete na: www.pivovary-staropramen.cz

Pivovary Staropramen s.r.o. jsou součástí skupiny Molson Coors Brewing Company, která patří mezi největší pivovarnické společnosti světa. Svou podnikatelskou činnost vyvíjí v Kanadě, USA, Střední Evropě, Velké Británii a dalších exportních trzích. Společnost disponuje pestrým portfoliem vlastních i partnerských značek, včetně “vlajkových lodí” Coors Light, Molson Canadian, Staropramen a Carling. Více informací najdete na www.molsoncoors.com.

Pro více informací kontaktujte

Denisa Mylbachrová | PR manažerka značek | Pivovary Staropramen s.r.o., Nádražní 84, Praha 5

T 606 084 692 | denisa.mylbachrova@molsoncoors.com

Martin Procházka | agentura WALKER&LAMBERT | Keltičkova 1906/46, Ostrava T 603 480 824 | 596

112 046 | recepce@walkerlambert.cz