



# Solnice proměněná v restauraci

text: Roman Peterka • foto: Roman Peterka a archiv Salinurn CB

Na konci března se otevřela po dvouleté rekonstrukci na Piaristickém náměstí v historickém centru Českých Budějovic restaurace Solnice. Název odkazuje k historii gotické stavby, která se může pyšnit i čtvrtým nejstarším krovem svého druhu v České republice. Krov zůstal zachován, stejně jako celá řada dalších detailů. Včetně více než čtyři stovky let starých trámů. „Rekonstrukci jsme děláli s velkou pokorou k historii objektu a jeho památkové hodnotě. Myslím, že se nám podařilo tuto hodnotu nenarušit,“ říká Miroslav Šulc, jeden ze spolujedlů. A zároveň se podařilo vytvořit ze zchátralého objektu multifunkční prostor o čtyřech patrech, kde je pivnice, restaurace, uzavřený salónek pro soukromé akce i výstavní prostor v podkroví.



Budova, kterou všichni v Českých Budějovicích znají odkázána jako solnice, byla postavena v roce 1531 a původně sloužila jako městská sýpka. Později se z ní

stala zbrojnice a v průběhu 19. století byla využívána jako solnice - skladisté soli. Celou dobu tak sloužila jako skladisté, změnila se jen skladovaná komodita. Do budovy se tudíž v průběhu její historie prakticky neinvestovalo, po celou dobu v ní neproběhly žádné větší stavební úpravy. Uchovávala si tak původní charakter, na druhé straně byla už léty dost zpsulá. V roce 2017 však získala nové majitele a ti měli vizi proměny někdejšího skladisté soli v příjemný prostor s restaurací a místem pro konání různých akcí. „Když jsme se na podzim v roce 2017

pusřtili do rekonstrukce, byl ten prostor opuřtěný a dost zanedbaný, už jsme ale měli docela jasnou vizi, jak bychom ho rádi obnovili a proměnili,“ říká Miroslav Šulc.

## Unikátní pivo

Součástí vize byla nejen restaurace, ale i pivovar. Původní vize počítala s tím, že zájmem pro výrobu piva bude součástí prostoru, kde je restaurace, nakonec však majitelé zvolili jiné řešení. Nechtěli budovu, která přecháela do 21. století sice v ne úplně dobře udržovaném stavu, ale bez výraznějších stavebních úprav, jež by změnily její původní charakter, zatěžovat investicemi. Navíc potřebovali v budově solnice dostatek prostoru i pro zájmy restaurace.

A tak souběžně s rekonstrukcí samotné solnice probíhala i rekonstrukce budovy, která se nachází o kousek dál, na rohu Piaristického náměstí a České a Troznové

ulice. Tady vznikl pivovar Solnice vybavený kvalitními moderními pivovarskými technologiemi a vzhledem k tomu, že majitelé podnikají dlouhou dobu v chladnějším, je součástí vybavení i ta nejkročnější chladicí technologie, jež se podílí na výborném ošetření zřejšího piva. A na výrobu piva tu dohlíží i roli vrchního sládku skutečná pivovarská legenda - dlouholetý sládek a pivovarský manažer Ivan Dufek, který se loni dočkal nejvyšší oborového vyznamenání, když byl uveden do síně slávy českého pivovarství a sládarství.

Varna pivovaru má kapacitu 1000 litru piva. Produkce pivovaru je orientovaná na klasický český ležák pilsenského typu, varí se tu čtyři druhy piva - desítka, jednáctka, dvanáctka a třináctka. Dřivější výroba je určena pro spotřebu v „sesterské“ restauraci Solnice. Pivo sem z pivovaru proudí unikátním „pivovodem“ - potrubím pod povrchem náměstí. „Potrubím přetlačujeme pivo do přetlačných tanků v restauraci, odkud pak jde pivo do pip. Vše je vyřešeno tak, že pivo po celou dobu transportu ani uskladnění nepříjde do kontaktu se vzduchem, host ho tak dostává z pipy naprostě čerstvě,“ podotýká Miroslav Šulc. Dalšími trubkami pod náměstím přivádějí z pivovaru technologií studenou vodu, kterou pak v restauraci používají pro chlazení vzduchotechniky, která byla při rekonstrukci věnována také velká pozornost.

## Sázka na ventilační strop

Pozornost věnována vzduchotechnice se projevuje i v kuchyni. O snesitelné ovzdušnění v extrémních podmínkách profesionálního kuchyňského provozu, který musí zvládnout uvařit pro podnik, kam se vejdou

áž dvě stovky lidí, se tu stará ventilační strop od firmy Atrea. Ten byl vzhledem k charakteru daného prostoru a potřebám nového provozu jasnou volbou. „Na místě dnešní kuchyně byl čtyři poměrně vysoké křížové klenby, kam bylo navíc nutné vměstnat různé rozvody - takže se přímo nabízel varianta vybudování odvětrávané ho stropu, nad kterým pak vznikl prostor rozvody vody, vzduchotechniky atd. Řešit odsávání digestořemi si neumím moc představit vzhledem k tomu, že máme v kuchyni zhruba šest míst, kde bychom museli digestoře mít. Strop byl v tomto případě určitě lepší varianta. Chtěli jsme i vytvořit příjemný prostor pro kuchaře, aby se jim tu dobře pracovalo,“ dodává Šulc.

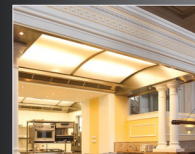
## Dobré jídlo k dobrému pivu

Náročná a rozsáhlá rekonstrukce historické budovy trvala až do března, 29. března otevřela restaurace Solnice své brány hostům. Otevření bylo spojeno s festivalem na náměstí před restaurací, kde byl připraven program pro celou rodinu. „Akce přilákala na den otevření dost lidí a musím říct, že by měme otevřeno zatím poměrně krátce, vypadá to dobře. Lidé k nám chodí, na večery máme zarezervováno všechna patra, takže vypadá to, že se nám podařilo dobře odstartovat,“ říká Šulc. Hlavním lákadlem restaurace je vlastní pivo a k tomu dobré jídlo. Připravují tu jídla z kvalitních surovin, v duchu moderní české gastronomie. Na jídelním lístku nechybějí ani různé pochoutky k pivu, které si tu připravuje zručější šéfkuchař osobně - jako je paštika z drůbežích jater či uzeny pstruh a nakládaná zelenina. „Chceme nabídnout lidem výborné jídlo k vybornému pivu,“ shrnuje Miroslav Šulc.



# Atrea®

CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ  
A OSVĚTLOVACÍ STROPY



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelné vestavěné UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV

**Atrea®**

Jan Foret

Systémy větrání kuchyní  
+420 608 644 690  
jan.foret@atrea.cz

www.atrea.cz