

# Solnice proměněná v restauraci

text: Roman Peterka & foto: Roman Peterka a archiv Salinum 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 dělali s velkou pokorou k historii objektu a jeho památkové hodnotě. Myslíme, že se nám podařilo tuto hodnotu nenarušit,“ říká Miroslav Šulc, jeden ze spolujednatelů. 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 podkrovní.



Budova, kterou všichni v Českých Budějovicích znají odjakživa jako Solnici, 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 – skladiště soli. Celou dobu tak sloužila jako skladiště, měnila se jen skladovaná komodita. Do budovy se tudíž v průběhu její historie prakticky neinvestovalo, po celou dobu v ní neproběhly žádné větší stavební úpravy. Uchovala si tak původní charakter, na druhé straně byla už léty dost zpustlá. V roce 2017 však získala nové majitele a ti měli vizi proměny někdejšího skladiště soli v příjemný prostor s restaurací a místem pro konání různých akcí. „Když jsme se na podzim v roce 2017 pustili do rekonstrukce, byl ten prostor opuštěný a dost zanedbaný, už jsme ale měli docela jasnou vizi, jak bychom ho rádi obnovili a proměnili,“ říká Miroslav Šulc.

### Unikátní pivovod

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

ulice. Tady vznikl pivovar Solnice vybavený kvalitní moderní pivovarskou technologií a vzhledem k tomu, že majitelé podnikají dlouhou dobu v chladírenství, je součástí vybavení i ta nejpokročilejší chladírenská technologie, jež se podílí na výborném ošetření zdejšího piva. A na výrobu piva tu dohlíží v roli vrchního sládky skutečná pivovarnická legenda – dlouholetý sládek a pivovarnický manažer Ivan Dufek, který se loni dočkal nejvyššího oborového vyznamenání, když byl uveden do Síně slávy českého pivovarství a sladařství.

Varna pivovaru má kapacitu 1000 litrů piva. Produkce pivovaru je orientovaná na klasický český ležák pilsenského typu, vaří se tu čtyři druhy piva – desítka, jedenáctka, dvanáctka a třináctka. Drtivá většina produkce 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 píp. Vše je vyřešeno tak, že pivo po celou dobu transportu ani uskladnění nepřijde do kontaktu se vzduchem, host ho tak dostává z pípy naprosto čerstvé,“ podotýká Miroslav Šulc. Dalšími trubkami pod náměstím přivádějí z pivovaru technologickou studenou vodu, kterou pak v restauraci používají pro chlazení vzduchotechniky, které byla při rekonstrukci věnována také velká pozornost.

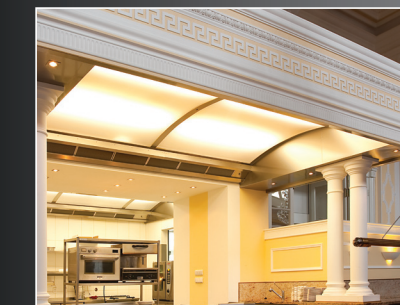
### Sázka na ventilační strop

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

až 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 byly čtyři poměrně vysoké křížové klenby, kam bylo navíc nutné vměstnat různé rozvody – takže se přímo nabízela varianta vybudování odvětrávaného 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 byt máme otevřeno zatím poměrně krátce, vypadá to dobře. Lidé k nám chodí, na večery máme zarezervovaná 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 zdejší šéfkuchař osobně – jako je paštika z drůbežích jater či uzený pstruh a nakládaná zelenina. „Chceme nabídnout lidem výborné jídlo k výbornému pivu,“ shrnuje Miroslav Šulc.



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná 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