

Radegast slaví 55 let od uvaření první várky piva. Hořká odvaha přetrvala až do dnešních dnů

3.12.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Pivovar Radegast si připomíná 55 let od odvážného kroku, který přinesl charakteristickou hořkou chuť do české pivovarské kultury. Sládek Jaromír Franzl si prosadil neobvykle hořký profil a uvařil 3. prosince 1970 v nošovickém pivovaru první várku piva Radegast.

Příběh piva Radegast začal již v 50. letech hledáním místa pro nový pivovar na severní Moravě. Důvodem byl vzestup průmyslu, nedostatek piva na trhu a konec poddolovaného pivovaru v Karviné. Nošovice nakonec zvítězily díky kvalitní vodě z horské nádrže Morávka a výhodné poloze pro celý severomoravský region. Základní kámen nového pivovaru byl položen v roce 1966. Název Radegast si vybrali samotní lidé ve veřejné soutěži v roce 1969, jejich inspirací byl bůh pohostinnosti a úrody. Poté přišel 3. prosinec 1970 a uvaření první várky piva. *„Radegast dnes patří mezi nejoblíbenější piva na českém trhu a potvrzuje rostoucí zájem spotřebitelů o kvalitní ležáky. Díky dlouhodobé péči o správné čepování a kvalitu se mu daří mimo obchody také v hospodách a restauracích,”* uvádí Ivo Kaňák, ředitel Pivovaru Radegast.

Pivo Radegast staví svou charakteristickou hořkou chuť na pečlivě vybraných surovinách. Základem je měkká voda z beskydských zdrojů, ječné slady z vlastní sladovny a kvalitní chmely. *„Rozhodnutí vařit hořké pivo bylo v 70. letech odvážné. Trh preferoval sladší chutě, přesto tehdejší sládek prosadil svou vizi a vytvořil typickou hořkost piva Radegast. Ta se stala poznávacím znamením nošovického piva až do současnosti. Stále vybíráme ty nejlepší chmely, abychom zachovali jeho správně hořký charakter,”* popisuje Jana Tovaryšová, sládková Pivovaru Radegast.

Odvaha provází Radegast po celou jeho historii. V Česku byl jedním z prvních pivovarů, který zavedl stáčení do nerezových KEG sudů, technologii CKT, sladinový filtr nebo anaerobní čističku odpadních vod. Dokázal výrazně snížit spotřebu vody potřebnou na výrobu piva a patří v tom mezi nejlepší na světě. Radegast také jako první v tuzemsku detailně zmapoval svou celkovou vodní stopu. Do roku 2030 se navíc zavázal, že vrátí do české krajiny více vody, než kolik spotřebuje na vaření piva.

Kromě toho Pivovar Radegast připravuje exkluzivní nebo limitované edice jako Radegast Hutná 15, Radegast Temně Hořká 12 nebo Radegast Nefiltrovaná 12. Jedinečným pivním počinem byla limitovaná várka Radegastu Rezist uvařená z chmelových odrůd odolnějších proti suchu.

Poznámky pro editory:

- V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.
- Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem. Je součástí projektu Technotrasy, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.
- Za posledních patnáct let dokázal Pivovar Radegast snížit spotřebu vody o 44 %. Na výrobu jednoho hektolitrů piva dnes potřebuje jen 2,29 hektolitrů vody. To je výrazně méně, než je český i světový průměr. V roce 2025 navíc detailně zmapoval vodní stopu piva Radegast v celém výrobním procesu v rozsahu, který v Česku nemá obdoby.
- S exportem do téměř 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v

regionu a největším exportérem českého piva.

- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2024 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma první místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<https://www.prazdroj.cz/radegast-slavi-55-let-od-uvareni-prvni-varky-piva-horka-odvaha-pretrvala-az-do-dnesnich-dnu>