

V hlavní roli chmel, ječmen, voda a kvasinky. Plzeňský Prazdroj otevřel novou expozici zasvěcenou pивním surovinám

28.5.2025 - | Plzeňský Prazdroj

„Návštěvníkům našeho pivovaru chceme představit plzeňský ležák skutečně ze všech úhlů, takzvaně od semínka po sklenici. Proto jsme připravili zcela novou expozici, ve které se teď v rámci prohlídky ještě detailněji zaměřujeme na všechny suroviny, které jsou základem pro pivo Pilsner Urquell a díky kterým má stále neměnnou chuť již od roku 1842,“ vysvětluje Pavla Mášková, manažerka návštěvnických služeb Plzeňského Prazdroje.

Základ expozice tvoří hyperrealistické animace, které se promítají na obloukových velkoformátových projekčních plochách s rozměry 5 x 4,5 metru. Projekce přibližují jednotlivé suroviny v přirozené podobě, ukazují jejich jedinečnost a představují specifické vlastnosti. Návštěvníkům se tak zobrazuje zrno ječmene v nadživotní velikosti a mohou sledovat jeho postupnou přeměnu na slad. Stejně tak se seznámí s životem unikátních pivovarských kvasinek, které lze za normálních okolností detailně pozorovat pouze pod mikroskopem.

Expozice nabízí komplexní multisenzorický zážitek, při němž příchozí zapojují nejen zrak a sluch, ale i čich, chuť a hmat. *„Účastníci prohlídky tak mohou například ponořit ruce do zrněk sladu nebo přičichnout k žateckému chmelu a ochutnat jeho hořkost. Pro část věnovanou kvasinkám jsme dokonce namíchali speciální interiérovou vůni inspirovanou čerstvou vůní pivovarských kvasinek. Při její přípravě byly do vonné báze skutečně přidány pivovarské kvasinky, ze kterých se plzeňské pivo vyrábí,“* doplňuje Pavla Mášková.

Závěrečná část expozice vzdává hold „páté ingredienci“, pivovarským odborníkům, bez jejichž práce a umu by plzeňský ležák nikdy nemohl vzniknout. Z desítek rozmanitých profesí se zde představují bednáři, sladovníci, laboranti a sládci. Pět zaměstnanců Plzeňského Prazdroje v rámci expozice „představuje“ sama sebe v digitální podobě. Moderní pojetí expozice surovin plně pokročilých technologií navíc vytváří kontrast s historickým prostorem varny a sklepů, které jsou také součástí prohlídkové trasy Pilsner Urquell.

Koncept, projekt a instalaci expozice pro Prazdroj zajistilo Modified Studio Alexe Jindráka, který je specialistou na počítačově generované animace, a odborníci na stavbu výstav ze společnosti LN Desing. Samotná stavba probíhala od začátku letošního roku, obsahová příprava pak již od poloviny minulého. Výsledná expozice je nejen oslavou piva, ale i poctou surovinám a lidem, bez nichž by nikdy nevzniklo. *„Vědomě jsem do vizuálního stylu zapracoval lidský prvek – dlaně, doteky, gesta. Je to podprahový signál, že pivo vzniká z rukou. Surovina je krásná, ale sama o sobě nestačí. Teprve lidská práce dokáže přeměnit suroviny na výjimečné pivo,“* uvádí Alex Jindrák, jeden z autorů expozice ze společnosti Modified Studio.

Plzeňský Prazdroj v minulém roce navštívilo více než 600 tisíc turistů, kteří z velké části směřovali právě na trasu Pilsner Urquell. Prezentace věnovaná surovinám rozšiřuje zážitky na trase, která loni získala ocenění pro nejlepší pivovarskou návštěvnickou trasu v Evropě.

Plzeňský Prazdroj otevřel novou prohlídkovou trasu zasvěcenou surovinám, 27. května 2025, Plzeň.

Plzeňský Prazdroj otevřel novou expozici

Poznámka pro editory:

- *Prohlídka pivovaru Pilsner Urquell trvá přibližně 110 minut a je dostupná v českém, německém a anglickém jazyce.*
- *Prohlídky jsou k dispozici denně od května do září v čase od 9:00 do 18:00 hodin. V období od října do dubna probíhají denně od 10:00 do 18:00 hodin.*
- *Cena vstupného činí 380 Kč.*
- *S exportem do zhruba 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“.*

<http://www.prazdroj.cz/v-hlavni-rol-i-chmel-jecmen-voda-a-krvasinky-plzensky-prazdroj-otevrel-novou-expozici-zasvecenou-pivnim-surovinam>