

Prazdroj loni vyrobil rekordní množství sladu, klíčové suroviny pro výrobu piva

12.2.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Plzeňský Prazdroj loni ve svých dvou tuzemských sladovnách v Plzni a Nošovicích vyrobil historicky nejvyšší množství sladu. Ten je jednou ze tří klíčových surovin pro české pivo. K rekordní produkci přesahující 124 tisíc tun sladu přispěla velmi dobrá kvalita loňské úrody sladovnického ječmene v Česku, ale také trvale rostoucí efektivita technologií, díky níž se zvyšuje výtěžnost sladování.

*„Naše sladovny v Česku v loňském roce zvýšily produkci sladu celkem o procento, díky čemuž jsme vyrobili rekordní objem přes 124 tisíc tun této pro pivo nepostradatelné suroviny. Výrazně k tomu přispěla sladovna v Radegastu, kde došlo k meziročnímu navýšení objemu přes tři procenta,“ říká **Vladimír Rada, komoditní manažer Plzeňského Prazdroje**, který má na starosti nákup ječmene. Sladovna v plzeňském pivovaru loni vyrobila 87 tisíc tun sladu, což představuje 11% zvýšení oproti roku 2021, a sladovna v Pivovaru Radegast s loňskou produkcí přes 37 tisíc tun sladu zaznamenala 7% nárůst ve srovnání s obdobím před 5 lety. Na jeden padesátilitrový sud ležáku se přitom spotřebuje v průměru kolem 8 kg sladu.*

*„Kvalita sladovnického ječmene je vždy velmi závislá na vývoji počasí, především na srážkách a jejich rozložení v čase. V loňském roce dosahoval při našich analýzách ječmen nadprůměrné hodnoty ve všech důležitých parametrech, jako například klíčivost, vlhkost, obsah bílkovin nebo škrobu. Navíc jsme se ve výtěžnosti výrazně přiblížili hodnotě 84 %. To znamená, že ze 100 tun ječmene dokážeme vyrobit téměř 84 tun sladu,“ vysvětluje **Michal Šneberger, manažer sladovny plzeňského pivovaru**.*

Prazdroj má jako jeden z mála pivovarů v Česku vlastní sladovny a jako vůbec jediný dokáže sladem pokrýt celou svoji produkci. Ostatní pivovary musí minimálně část sladu nakupovat z průmyslových sladoven. *„To nám dovoluje udržet si dokonalou kontrolu nad kvalitou našeho piva od naprostého začátku. Dokážeme připravit slad přesně tak, jak to vyžaduje příslušný styl piva, které chceme uvařit. Takřka všechny naše značky jsou nositelem chráněného zeměpisného označení České pivo. Proto musíme používat pouze schválené odrůdy českého a moravského ječmene,“* popisuje Michal Šneberger.

Pro slad nejčastěji Prazdroj využívá odrůdy ječmene Bojos, LG Stamgast, Francin, Laudis 550, Manta a LG Slovan. Z nich pak připravuje slady na míru pro svá piva vyráběná v pivovarech v Plzni, Velkých Popovicích i Nošovicích. Ječmen přitom odebírá od 140 zemědělců z Česka a ročně jej nakoupí zhruba 150 000 tun, což představuje pěstební plochu přibližně 30 000 hektarů. Naprostou většinu ječmene nakupuje přímo od farmářů bez dalších prostředníků.

S farmáři pak Prazdroj také spolupracuje, aby jim pomohl zachovat kvalitu a množství sladovnického ječmene. *„Klimatická změna je pro zemědělce v posledních dekádách výrazným důvodem, proč vyměňují pěstování ječmene za jiné plodiny. Pokud mu totiž počasí nepřeje a nevyhoví vysokým sladovnickým nárokům, jsou nuceni jej prodat za nižší ceny na krmné účely. Ale bez ječmene by nebylo české pivo. Proto od roku 2023 spolupracujeme s vybranými farmáři a univerzitami na projektu Pro ječmen, který se snaží pomocí postupů regenerativního zemědělství vrátit přirozeným způsobem živiny do půdy, zlepšit vsakování srážek a zajistit dlouhodobou prosperitu pěstování sladovnického ječmene,“* říká **Jakub Zaoral, manažer udržitelnosti Plzeňského Prazdroje**.

Sladovny Prazdroje v Plzni a Nošovicích vyprodukují zhruba 90 % veškerého sladu, který se vyrobí přímo v některém z tuzemských pivovarů. Na celkové výrobě sladu v Česku, která zahrnuje i průmyslové sladovny, se pak Prazdroj podílí zhruba čtvrtinou. Takzvaná nová sladovna v areálu plzeňského pivovaru je v provozu od roku 1988, kdy nahradila čtyři starší sladovnické provozy, které postupně fungovaly už od roku 1842. Sladovna v Pivovaru Radegast pak funguje od roku 1976.

Poznámka pro editory:

- *Sladovnický ječmen je významnou plodinou pro celé české zemědělství. Pěstuje se na 185 313 hektarech, tedy na ploše téměř 11x větší, než zabírají tuzemské vinice a 38krát větší než české chmelnice. Klimatická změna a stále častější výkyvy počasí jsou ale pro ječmen a jeho pěstitele hrozbou. Za posledních třicet let se pěstební plocha ječmene v tuzemsku snížila skoro o polovinu, aktuálně zaujímá přes 7 % tuzemské orné půdy.*
- *Projekt Pro ječmen se na vybraných polích s ječmenem pod dohledem vědců a dalších odborníků snaží zlepšit kvalitu půdy a její schopnost zadržovat vodu. Aplikuje principy regenerativního zemědělství. S půdou se zachází šetrně bez hluboké orby, na polích se vysazují meziplodiny, takže nikdy nejsou holá. Cílem je zajistit ječmenu dostatek živin a vláhy, zvýšit jeho odolnost vůči výkyvům počasí a pomoci tak tuzemským pěstitelům se stabilizací jeho kvality.*
- *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 2025 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma druhé místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v oblasti reportingu“ nebo druhé místo v kategorii „TOP odpovědná firma: Komunikace pro udržitelnost“.*

<https://www.prazdroj.cz/prazdroj-loni-vyrobil-rekordni-mnozstvi-sladu-klicove-suroviny-pro-vyrobu-piva>