

Pivovar Radegast slaví 60 let od položení základního kamene. Od počátku měnil české pivovarnictví

13.7.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Před šedesáti lety, 7. července 1966, byl v Nošovicích slavnostním poklepem položen základní kámen prvního nově postaveného pivovaru v českých zemích po více než padesáti letech. Nošovický pivovar od svého vzniku patřil k pivovarským průkopníkům. Posouval hranice českého pivovarnictví od revolučních výrobních postupů přes technologické a ekologické inovace až po výrazně hořkou chuť piva, která změnila preference českých pivařů.

První nový pivovar v českých zemích po více než 50 letech

O výstavbě nového pivovaru na severní Moravě se začalo uvažovat již v roce 1953. Definitivní rozhodnutí o jeho umístění do Nošovic padlo v roce 1962. Ve prospěch obce pod Beskydami rozhodla především kvalitní voda z řeky Morávky, vhodné geologické podmínky a výborná dopravní dostupnost díky blízkosti železnice a hlavních silničních tahů.

Projekt nošovického pivovaru byl od počátku mimořádný. Šlo o první pivovar postavený v českých zemích po více než půlstoletí. Stavba představovala novou generaci průmyslových pivovarů a využívala řadu technologií, které byly na svou dobu unikátní. Slavnostní poklep na základní kámen proběhl ve čtvrtek 7. července 1966. Ještě v téže roce byly zahájeny zemní práce, budování kanalizace, inženýrských sítí a výstavba varny. Na stavbě pracovalo přibližně 120 lidí denně.

V roce 1968 začalo budování základů lahvovny a provozu sudové linky. Současně probíhala montáž 160 ležáckých tanků. Každý z nich měl délku 13 metrů, průměr 2,4 metru a objem 560 hektolitrů. První várka piva v Pivovaru Radegast byla uvařena 3. prosince 1970. Slavnostního otevření se pivovar dočkal 21. června 1971. *„Byli jsme vždy nositelé progresivních myšlenek a postupů. Na začátku sedmdesátých let pivovar Radegast úplně rozvířil chuťové zvyklosti v tehdejších hospodách, když lidem uvařil v té době nezvykle hořké pivo. V devadesátých letech jsme zase stáli u zrodu úplně nové kategorie nealkoholických pív, když jsme na trh uvedli Birell. V současnosti patříme mezi pivovary s nejnižší spotřebou vody na výrobu piva na světě,“* říká **Ivo Kaňák, ředitel Pivovaru Radegast.**

Moderní technologie předběhly svou dobu

Nošovický pivovar se výrazně odlišoval od tradičních českých pivovarů nejen velikostí, ale především technologickým řešením. Původně plánovaná roční produkce byla během přípravy projektu navýšena až na 900 tisíc hektolitrů piva. Do provozu byla instalována nová spádová varna české výroby, přičemž obě varny byly dálkově ovládané a využívaly parní ohřev nádob. Významnou inovací byl také způsob hlavního kvašení. Zatímco většina pivovarů využívala otevřené kádě, v Nošovicích probíhalo kvašení semikontinuálně v uzavřených tancích s chladicím pláštěm.

Moderní byla rovněž stáčecí technologie. Ve stáčírně sudů pracovaly dvě automatické linky s výkonem až 400 sudů za hodinu. Pivo se plnilo také do tehdy nově zaváděných EURO lahví na třech československých stáčecích linkách s kapacitou 15 tisíc lahví za hodinu. Součástí vybavení byla i

řada moderních zahraničních strojů. Další významný krok představovala výstavba vlastní sladovny. Ta byla zahájena v dubnu 1972 a její zkušební provoz odstartoval v srpnu 1976.

Inovace jako součást DNA pivovaru

Odvaha zavádět nové technologie provází pivovar po celou jeho historii. Významným milníkem byl rok 1994, kdy pivovar rozšiřoval varnu a rozhodl se instalovat sladinový filtr namísto tradiční scezovací kádě. V tehdejším českém pivovarnictví šlo o revoluční technologii. Mezi průkopnické projekty patřilo také zprovoznění anaerobní čistírny odpadních vod. Radegast se stal prvním českým pivovarem, který využíval vznikající bioplyn ve vlastní kotelně.

Radegast pokračuje v modernizaci i v současnosti. V roce 2020 pivovar otevřel novou plechovkovou stáčecí linku s kapacitou 60 tisíc plechovek za hodinu a centrální sklad o rozloze 10 tisíc metrů čtverečních. V roce 2021 následovalo další rozšíření výroby. Díky modernizaci varny, instalaci čtyř nových cylindrokónických tanků a novému sladinovému filtru vzrostla výrobní kapacita pivovaru o pětinu na více než 72 tisíc hektolitrů piva týdně.

Hořkost, která změnila české pivní chutě

S historií pivovaru je neodmyslitelně spojen první sládek Jaromír Franzl, který vedl výrobu od roku 1970 do roku 1979. Pocházel z pivovarské rodiny s tradicí sahající až do roku 1758 a právě on vtiskl pivu Radegast jeho dodnes typickou chuť. V době, kdy československému trhu dominovala spíše sladší piva, se Franzl rozhodl jít jinou cestou. V Nošovicích vytvořil pivo s výraznější hořkostí, které se od konkurence jasně odlišovalo. Tento odvážný krok se ukázal jako přelomový. Na počest prvního sládky nese od roku 2014 jeho jméno varna pivovaru.

K významným pivním milníkům posledních let patří uvedení Nefiltrovaného ležáku při příležitosti 40. výročí pivovaru v roce 2010, polotmavého speciálu Radegast Temně Hořký v roce 2012 nebo uvedení Radegast Ryze Hořká 12 v roce 2014. V roce 2017 doplnila portfolio Radegast Rázná 10 a o dva roky později nošovičtí sládci uvařili nejhořčeji pivo v historii, výčepní speciál Radegast Ratar. *„Stejně jako před více než půl stoletím zůstává i dnes Radegast symbolem výrazné hořkosti, poctivého pivovarského řemesla a progresivního přístupu, který pomáhá posouvat české pivovarnictví kupředu,”* uvádí **Jana Tovaryšová, sládková Pivovaru Radegast.**

Zajímavost: Radegast vybrali sami lidé

Název pivovaru vznikl díky veřejnosti. V březnu 1969 byla vyhlášena otevřená soutěž, do níž dorazilo přibližně 3 500 návrhů. Požadavky byly jasné. Název měl být krátký, jednoslovný, dobře vyslovitelný a spojený s regionem Beskyd. Mezi navrženými jmény se objevily například Beskyd, Nošovjan, Ogar, Jantar nebo Pinoš. Nejvíce hlasů však získal Radegast, jméno slovanského boha pohostinnosti, hojnosti a úrody. Tento návrh se v soutěži objevil celkem 44krát. Autor vítězného návrhu získal odměnu 1 000 korun.

Poznámky pro editory:

- V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2025 oslavil 55 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.
- Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem. Je součástí projektu Technotrasa, 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 2,28 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 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/pivovar-radegast-slavi-60-let-od-polozeni-zakladniho-kamene-od-pocatku-menil-ceske-pivovarnictvi>