

Gurmánský tip na výlet: Klobáskofest v pivovaru Velké Popovice

1.9.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Areál pivovaru ve Velkých Popovicích v sobotu 20. září opět provoní vyhlášené řeznické speciality.

Klobáskofest se uskuteční od 10 do 17 hodin a návštěvníkům nabídne kromě gurmánského zážitku také speciální prohlídky pivovaru s rozšířenou ochutnávkou piva či Kozlovu školu čepování. Vstup na Klobáskofest je zdarma.

„Klobáskofest je otevřený všem, kteří si chtějí užít krásný den plný dobrého jídla, piva a zábavy. Ať už k nám dorazíte sami, s přáteli, nebo s celou rodinou, nudit se rozhodně nebudete. Budete moci ochutnat tradiční české klobásky, pikantní variace i originální recepty inspirované zahraniční kuchyní. Věřím, že velkým lákadlem bude Kozlova škola čepování, kde si zájemci pod vedením našich mistrů výčepních vyzkoušejí, jak správně čepovat. Součástí programu bude i kvíz na téma chmel a o náležitou atmosféru se postará živá muzika,“ zve Eva Kršňáková, vedoucí návštěvnického centra pivovaru Velké Popovice a Nošovice.

Během speciálních prohlídek s rozšířenou ochutnávkou piva se návštěvníci dozvědí mnoho zajímavého o bohaté historii Velkopopovického pivovaru, který nechal postavit František Ringhoffer II. v roce 1874, seznámí se s tajemstvím výroby zdejšího piva, uvidí historickou i současnou varnu či expozici pivních obalů. V pivovarských sklepích si mohou za dohledu odborníka sami načepovat pivo a rovnou tak zúročit dovednosti nabyté v Kozlově škole čepování. Na závěr prohlídky se pak setkají s maskotem pivovaru – kozlem Oldou.

Nově je součástí prohlídkové trasy chmelnice, která je s rozměry 6 x 4 metry a se třemi řádky nejmenší chmelnicí postavenou v tuzemském pivovaru. *„Chmelnici jsme postavili v listopadu 2024 ve spolupráci s Chmelařským družstvem v Žatci. V prosinci jsme pak zasadili 18 babek české aromatické odrůdy chmele Sládek. Chmelnici mají v péči zaměstnanci Velkopopovického pivovaru. Společně už jsme chmel drátkovali, zaváděli a teď pravidelně plejeme. Budoucí úrodu využijí domovárníci a návštěvnické centrum našeho pivovaru,“* upřesňuje Jan Drál, který se o chmelnici a její výsadbu postaral.

Více informací o Klobáskofestu a online rezervace prohlídek zde: [Klobáskofest](#)

Poznámka pro editory:

- *Ve Velkých Popovicích se vařilo pivo nejméně od 16. století. Vznik současného velkopopovického pivovaru inicioval František Ringhoffer II. (1817–1873), významný průmyslník, podnikatel, politik, starosta Smíchova a poslanec Českého zemského sněmu. Do dnešních dnů se z rozsáhlého komplexu Ringhofferových závodů zachoval pouze pivovar Velké Popovice. Je jediným výrobním závodem rodiny Ringhofferů, který nepřetržitě vyrábí svůj produkt od založení v roce 1874 až do současnosti.*
- *První várka piva byla v Ringhofferově pivovaru uvařena 15. prosince 1874. Velkopopovické pivo se postupně rozšířilo po celé zemi a s rostoucím odbytem se rozrůstal i samotný pivovar.*
- *Kde se vzal ikonicky kozel v jeho názvu a na etiketě? Legenda praví, že obrazová podoba kozla je dílem potulného francouzského malíře. Skutečnost je však prozaičtější – výraz „kozel“ byl v*

Čechách v minulosti běžně užíván pro silné černé pivo, právě takové, jaké vařili ve Velkých Popovicích. Zřejmě nejstarší vyobrazení kozla se objevilo přibližně v roce 1910 na reklamní tabuli pivovaru s nápisem „Velko-Popovický KOZEL“.

- Velkopopovický pivovar je součástí Plzeňského Prazdroje. S exportem do zhruba 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.

<https://www.prazdroj.cz/gurmansky-tip-na-vylet-klobaskofest-v-pivovaru-velke-popovice>