

Plzeňský Prazdroj ukáže v přímém přenosu 280 dní dlouhou cestu k pivu

31.3.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Češi se považují za pivní odborníky. Přesto by málokdo z nich správně tipnul přesnou délku výroby piva. Překvapivě to není několik týdnů, ale zhruba tři čtvrtě roku. Plzeňský Prazdroj nyní představuje komplexní proces výroby piva od začátku jarních prací na polích s ječmenem a chmelem až k načepovanému püllitru. Na stránkách [jaksevaripivo.cz](https://www.jaksevaripivo.cz) spustil přímý přenos, který sleduje zhruba 280 dní dlouhou cestu piva vteřinu po vteřině. Osvětový projekt, do nějž jsou zapojeni zemědělci i pivovarníci, ukáže aktivity farmářů, jednotlivé fáze růstu klíčových plodin i celý proces vaření piva v pivovaru.

„Chceme ukázat, co všechno předchází okamžiku, než si vychutnáme pivo s přáteli. Výroba českého národního nápoje je složitý a dlouhodobý proces. Nezačíná v pivovaru, ale mnohem dříve na polích s ječmenem a na chmelnicích, kde se pěstují suroviny, z nichž se pivo vaří. Celé období od zasetí zrníčka ječmene trvá zhruba tři čtvrti roku a jednu z hlavních rolí hraje příroda. Pokud chcete dosáhnout správného výsledku, nemůžete nic ošidit ani urychlit. Proto říkáme, že pivo neuspěcháš,“ vysvětluje **emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka.**

Přímý přenos startuje na jaře na polích

Prazdroj se spojil se dvěma partnery, zemědělskou skupinou JTZE a farmou Loužek Obora. Na poli s ječmenem nedaleko Hradce Králové a na chmelnici na Žatecku instaloval kamery, které budou od března až do září nepřetržitě sledovat nejen, jak plodiny rostou, ale také všechny kroky vedoucí k úspěšné sklizni. Kamery tak v přímém přenosu představí všechny klíčové práce, například drátkování a zavádění chmele, průběžnou péči o rostliny nebo sklizeň, která u ječmene probíhá zpravidla v červenci a na chmelnicích od druhé poloviny srpna do září.

„Česko je třetím největším producentem chmele na světě. V posledních letech je plocha chmele stabilní, stále jsme schopni zásobovat tuzemské pivovary i dodávat chmel do zahraničí. Zásadním faktorem pro úspěšné pěstování je pro nás počasí, udržet chmel zdravý a taky dostatek kvalitních sezónních pracovníků. Počasí bohužel v posledních letech přináší období vysokých teplot, více bouřek s rizikem výskytu krup i delší období sucha, což chmelu nesvědčí. Letos máme na chmelnicích již od konce zimy nedostatek vláhy, tak doufám, že bude více pršet. Diváci pak sami uvidí, jak se chmelu letos bude dařit,“ popisuje **Aleš Mašanský z farmy Loužek Obora.**

Chmel aktuálně v Česku roste na ploše necelých 5 000 hektarů ve třech hlavních chmelařských oblastech na Žatecku, Ústěcku a Tršicku. Loni se na domácích chmelnicích sklídilo 6 909 tun chmele, což představuje v dlouhodobém srovnání mírně nadprůměrný výsledek. Zásadní chmelovou odrůdou je Žatecký poloraný červeňák, který z hlediska objemů následují odrůdy Sládek a Premiant.

Přímý přenos z pole také ukáže, jak plodiny rostou a jaký vliv mají na jejich kondici srážky, teplota či sluneční svit. Déšť zásadní způsobem ovlivňuje i období, kdy se seje sladovnický ječmen, který je nositelem chutě, plnosti, sladové vůně, ale i barvy piva. *„Ječmen sejeme zpravidla v březnu v závislosti na stavu půdy. Zásadní je ječmen takzvaně ‚nezamazat‘, ale zároveň ho nesít příliš pozdě. Letos se díky dřívějšímu příchodu hezkého počasí podařilo zasít již v první půlce března,“* říká **Tomáš Sojka, agronom zemědělské skupiny JTZE** a dodává: *„S Prazdrojem v posledních letech spolupracujeme na projektu Pro ječmen, který aplikuje principy regenerativního zemědělství na*

pěstování ječmene. Mimo jiné to znamená, že půda je co nejdelší dobu pokrytá rostlinnou biomasou a minimalizuje se zpracování půdy. Cílem je zajistit stabilní prostředí pro půdní život, zabránit půdní erozi a mít k dispozici více půdní vláhy v sušších obdobích.“

Sladovnický ječmen se v současné době v Česku pěstuje přibližně na 185 tisících hektarů, což představuje přes 7 % tuzemské orné půdy. Roční sklizeň dosahuje zhruba 1 milionu tun. Prazdroj ječmen odebírá od 140 zemědělců z Česka a ročně jej nakoupí řádově 150 000 tun. Pro slad nejčastěji využívá odrůdy ječmene Bojos, LG Štamgast, Francin, Laudis 550, Manta a LG Slovan.

Vysílání pokračuje na podzim z pivovaru

Na podzim se celý příběh vzniku piva přesune do plzeňského pivovaru. Kamery budou sledovat sladovnu, kde se z vypěstovaného ječmene připraví slad. Prazdroj má jako jeden z mála pivovarů v Česku vlastní sladovny a jako vůbec jediný dokáže sladem pokrýt celou svoji produkci piva. Následně bude přímý přenos pokračovat ve varně, kde nejprve ze sladu a vody vzniká sladina, poté po přidání chmele mladina. *„Poté přidáme kvasinky, díky nimž pivo kvasí, a následně zraje neboli leží. Svou pouť zakončuje na stáčírně, kde se po týdnech zrání plní do sudů, tanků, lahví a plechovek a vyráží za lidmi do hospod, restaurací a obchodů. Teprve v tu chvíli se 280 dní dlouhá cesta k plzeňskému ležáku uzavírá,“* dodává Václav Berka.

280 dní pivovarnictví

Projekt se v rámci webové stránky jaksevaripivo.cz nesoustředí jen na přímý přenos trvající zhruba tři čtvrtě roku, ale nabídne i celou řadu informací a souvislostí vztahujících se k pěstování chmele a ječmene i k výrobě piva a oboru pivovarnictví. *„Vytvořili jsme pivovarskou slow TV – místo hořícího krbu můžou lidi vteřinu po vteřině sledovat, jak roste ječmen a chmel a jak se v pivovaru vaří pivo. Kromě toho uvidí rozhovory s odborníky nebo se můžou zapojit do soutěže o prohlídky pivovaru a další ceny. Věříme, že tím představíme celé odvětví, které má v Česku mnohasetletou tradici,“* dodává **Zdeněk Kovář, mluvčí Prazdroje**. V pivovarnictví a souvisejících oborech je v Česku zaměstnáno na 65 tisíc lidí. Jde o obor, který dnes dalece přesahuje brány samotných pivovarů. Na české pivovary jsou navázány tisíce firem, samotné pivovary pomáhají rozvíjet tuzemské hospody, restaurace a posouvají kupředu celou gastronomii. Úzce spolupracují také s pěstiteli chmele a ječmene. Pivovarnictví každoročně přináší na daních do státního rozpočtu skoro 30 miliard korun. Češi navíc „své“ pivoskutečně milují, přes 96 % spotřebovaného piva v tuzemsku tvoří to české, moravské a slezské, pouze 4 % piva se dováží.

Poznámka pro editory:

- Živý přenos zajišťuje česká technologická společnost RTMP působící na trhu od roku 2011. Od svého založení se kontinuálně rozvíjí v oblasti moderních bezpečnostních a informačních technologií a staví na vlastním know-how i stabilní technické infrastrukturu.
- 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 mezplodiny, 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.
- V loňském roce sladovny v Plzni a Nošovicích vyrobily 124 tisíc tun sladu, této pro pivo nepostradatelné suroviny, což představuje historický rekord.
- V rámci projektu Pro chmel se Prazdroj spolu s partnery soustředí na efektivní hospodaření s vodou na chmelnicích a stabilizaci kvality a výnosů chmele. Výsledkem je mimo jiné první mobilní aplikace na světě, která pěstitelům radí, kdy, kde a jak chmelnice zavlažovat. Aplikace

vychází z dat ze senzorů, meteostanic a satelitů, které měří podmínky na chmelnicích. Projekt se účastní mimo jiné i chmelařství Loužek a řada dalších tuzemských chmelařských družstev.

- 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/plzensky-prazdroj-ukaze-v-primem-prenosu-280-dni-dlouhou-cestu-k-pivu>