

Mistr hořkosti Ivo Kaňák slaví 40 let v Radegastu

1.8.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Čtyřicetiletá pivovarská cesta od pomocníka na varně přes sládka až po ředitele pivovaru. Ivo Kaňák slaví 40 let v Pivovaru Radegast a drží kormidlo stále správně hořkým směrem. Pod jeho rukama a vedením se Radegast stal jedním z nejoblíbenějších piv v Česku. Samotný pivovar je dnes moderním a udržitelným pivovarským provozem, který udává trendy nejen u nás doma, ale i v zahraničí.

Pivovar Radegast od začátku prosazoval moderní pivovarské a sladařské postupy, ale nikdy nezapomněl na kořeny české pivní kultury a odkaz prvního sládka, který dal pivu jeho charakteristickou hořkost. Správně hořké pivo se v Pivovaru Radegast vaří od roku 1970. Podstatnou část jeho pivovarské historie pak za účasti současného ředitele Ivo Kaňáka, který je s ním neodmyslitelně spojený od roku 1985. Beskydský rodák vystudoval pivovarnictví na VŠCHT v Praze a po škole se vrátil zpět do rodného kraje, aby zde nastoupil do nošovického pivovaru jako pomocník na varně. Prošel si celým pivovarem doslova od píky. Postupně se vypracoval na sladovníka, směnového mistra, podsládka a sládka. Od roku 2000 je ředitelem celého Pivovaru Radegast.

I. Správně hořké pivní milníky

Začátkem 90. let odjel Ivo Kaňák na stáž do Švýcarska. Odvezl si odtud unikátní kvasinky a napsal tak začátek příběhu nealkoholického piva Birell. Po čase se tam vrátil spolu s dalšími zástupci evropských pivovarů, které pracovaly se stejnými kvasinkami, a všechny překvapil jeho výsledný vzorek nealko piva. Nikdo nečekal, že právě pivo z Nošovic výrazně předčí ostatní. Chutí připomínalo klasické pivo, což se do té doby žádnému nealkoholickému nápoji nepodařilo. *„Birell je naší velkou chloubou. Podařilo se nám změnit vnímání celé kategorie v Česku a dokázat, že také nealkoholické pivo může skvěle chutnat a být plnohodnotným zážitkem. Není proto náhoda, že si Birell odnesl řadu světových ocenění jako nejlepší nealko pivo,”* popisuje autor unikátní receptury Ivo Kaňák, ředitel Pivovaru Radegast.

Jako autor receptury stál Ivo Kaňák rovněž u zrodu prémiového světlého ležáku s charakteristickou hořkostí Radegast Ryze Hořké 12, která vstoupila na trh v roce 2014. *„Uvaření vylepšeného ležáku Ryze Hořké 12 bylo pro náš pivovar historickým milníkem a dnes si troufám říci, že je to nejlepší pivo, které jsme kdy uvařili. Opět jsme se na trhu museli chuťově odlišit, a zároveň být věrní naší charakteristické hořkosti. To se nám podařilo, protože oblíbenost Ryze Hořké 12 dlouhodobě roste. Naše pivo chutná nejen konzumentům, ale i degustátorům různých soutěží. V roce 2024 získalo ocenění nejlepší český ležák v soutěži České pivo,”* uvádí Ivo Kaňák.

Během éry Ivo Kaňáka uvedl Pivovar Radegast na trh řadu dalších výrazných novinek. K 40. výročí značky byl v roce 2010 představen nefiltrovaný ležák, v roce 2012 následovalo první polotmavé pivo Radegast Temně Hořký. V roce 2017 se objevila Radegast Rázná 10, výčepní pivo s výraznou hořkostí, které získalo v roce 2024 první místo na soutěži Golden Bohemia – Czech Draft Beer Award. Roku 2020 přišlo na trh nejvíce hořké pivo v historii nošovického pivovaru Radegast Ratar. Jako pocta regionu pak vznikla třikrát chmelená Radegast Hutná 15, inspirovaná hutnickou tradicí. Mezi limitované počiny z poslední doby patří Radegast Futur, pivo uvařené z vody získané ze vzdušné vlhkosti, a Radegast Rezist, ležák z nově vyšlechtěných odrůd chmele odolných vůči suchu.

„Pro udržení a rozvoj naší pivní kultury jsou naprosto klíčoví hospodští a výčepní. Bez nich by Radegast nechutnal tak, jak má. Jako pivovar se celý rok věnujeme péči o správné čepování a chceme, aby to vnímali nejen výčepní, ale i pivaři, když si jdou do hospody pro svůj správně hořký půllitr,“ říká k péči o kvalitu čepování a servisu Ivo Kaňák.

II. Průkopnické pivovarské milníky

Už od 80. let se Pivovar Radegast řadil mezi technologické průkopníky českého pivovarnictví. V roce 1988 zavedli v Nošovicích jako jedni z prvních cylindrokónické tanky a v roce 1993 začali stáčet pivo do nerezových KEG sudů. V roce 1998 následoval další milník a spustila se plně automatizovaná stáčecí linka na lahve s kapacitou 50 tisíc kusů za hodinu. V tehdejší době to byla jedna z nejmodernějších linek v Evropě. Mezi lety 2010 a 2012 se Pivovar Radegast zaměřil na investice do rozvoje návštěvnického zázemí a vybudoval prohlídkovou trasu pivovaru. Dnes je expozice součástí projektu Technotrasy zahrnující nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.

V roce 2020 nošovický pivovar otevřel novou plechovkovou linku a centrální sklad za 600 milionů korun. Linka zvládá až 60 tisíc plechovek za hodinu, centrální sklad s 16 robotickými vozíky pojme přes 11 tisíc palet a významně zefektivnil logistiku. O rok později pivovar navýšil výrobní kapacitu o 20 % díky nové varně a dalším technologiím za čtvrt miliardy korun. V roce 2025 Pivovar Radegast spustil na střeše centrálního skladu největší solární elektrárnu v rámci Plzeňského Prazdroje. Fotovoltaika s výkonem 725 kW pokryje veškerou spotřebu centrálního skladu a část energetické potřeby plechovkové linky.

III. Udržitelné vodní milníky

Pod vedením Iva Kaňáka se pivovar stal jedním z lídrů v úsporách vody, když za posledních 15 let snížil její spotřebu o 44 %. Při výrobě jednoho hektolitrů piva spotřebuje Radegast pouze 2,29 hektolitrů vody, což je výrazně méně než český a světový průměr. Jako první pivovar ve střední a východní Evropě zavedli v Nošovicích anaerobní UASB systém na předčišťování odpadní vody, který zároveň produkuje bioplyn využívaný jako ekologické palivo k výrobě tepla.

V letech 2002 a 2003 vznikl soubor propojených rybníčků, které přírodním způsobem filtrují dešťovou a drenážní vodu odtékající z pivovaru. Tyto rybníčky zároveň obohacují rozmanitost biotopů v nivě řeky Morávky. Díky nim se každoročně vyčistí množství vody odpovídající více než 20 velkým bazénům dešťové vody. Již od roku 2008 používá Radegast kromě moderních přístrojů také biomonitoring kvality varní vody, který má v akváriu na starost hejno pivovarských pstruhů. Pivovar v roce 2019 rozšířil biomonitoring rovněž na přívod podzemní vody ze svých studní pro zásobování sladovny, která je jednou z největších v České republice.

Radegast provedl v roce 2025 rozsáhlé měření své vodní stopy napříč celým výrobním procesem v rozsahu, jaký v Česku nemá srovnání. Celková spotřeba vody, počínaje pěstováním ječmene a chmele až po načepování piva do sklenice, činí 3,64 litru vody odebrané z přírodních zdrojů na litr vyrobeného piva. Pivovar Radegast zároveň pokračuje ve svém závazku, že do roku 2030 zadrží v krajině více vody, než kolik jí při výrobě piva spotřebuje.

„Kořeny piva Radegast, nošovického pivovaru i mé vlastní jsou s místním regionem hluboce propojeny. Snaha o udržitelnost a odpovědnost je určující způsob, jakým tady podnikáme, žijeme, opatrujeme náš pivovar a jeho okolí. V Nošovicích s hrdostí pokračujeme v pivovarské tradici pevně stojící na základech tradiční pivní kultury, ale nebojíme se také nových technologií, které českému pivovarství mnohdy ukázaly cestu. Život je tady u nás někdy hořký a vždycky k němu patřilo hořké pivo. Český národní nápoj, který jsme zdělili po svých předcích. Tak dej Bůh štěstí,“ uzavírá Ivo Kaňák.

Poznámky pro editory:

- *V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.*
- *Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem. Je součástí projektu Technotrasy, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.*
- *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 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“.*

<https://www.prazdroj.cz/mistr-horkosti-ivo-kanak-slavi-40-let-v-radegastu>