

„Iszom a sört, szívem mámorban fürdik”

*Epizódok a sörgyártás
és sörfogyasztás történetéből*

A Miskolcon 2009-ben és 2010-ben rendezett
konferenciákon elhangzott előadások
írott változata

Szerkesztette

KATONA CSABA

TORDAI RITA

Miskolc, 2014

Címlapfotó:

A Kőbányai Polgári Serfőző Rt. Király sörének címkéje
(a Magyarországi Sörcikkgyűjtő Klub gyűjtéséből)

ISBN 978-963-08-8081-7

Kiadja: a *Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete*

Megjelenik: 300 példányban

Nyomdai munkálatok: *Palatia Nyomda és Kiadó* (Győr)

Felelős vezető: RADEK JÓZSEF

TARTALOM

Előszó (FAZEKAS CSABA)	5
Szerkesztői bevezető (KATONA CSABA–TORDAI RITA)	6
KATONA CSABA: <i>Kőbánya, Sopron, Bőcs (áttekintés három sörgyár történetéről)</i>	7
KOVÁCS-HORACSEK ANDRÁS: <i>A fővárosi sörtörténet mellékhatásai (a söripar kezdetei Magyarországon)</i>	15
KOVÁCS GÁBOR: <i>Amerika sörforradalma</i>	27
POLGÁR LÁSZLÓ: <i>Amit a cseh sörről tudni érdemes: érdekességek, történelem, irodalom</i>	31
SOMORJAI LEHEL: <i>Az alkoholárusítás korlátozásának hatása a „dolgozók hangulatára” az 1980-as évek közepén</i>	45
TAR FERENC: <i>Vázlat a nagykanizsai sörgyártás történetéből</i>	51
TORDAI RITA: <i>Hagyomány és turizmus: a sör mint az idegenforgalom része Csehországban</i>	57
TÓZSA-RIGÓ ATTILA: <i>A sör és a bor piaci pozíciói számadáskönyvek tükrében a 16–17. században</i>	63
VASKÓ GYÖRGY: <i>A kényszervállalkozásoktól napjaink kényszervállalkozásáig</i>	71
<i>Illusztrációk</i>	I.

SZERZŐINK

KATONA CSABA tudományos munkatárs, Magyar Tudományos Akadémia Bölcsészettudományi Kutatóközpont Történettudományi Intézet, Bp.

KOVÁCS-HORACSEK ANDRÁS elnök, Magyarországi Sörcikkgyűjtő Klub, Bp.

KOVÁCS GÁBOR szakíró, Bp.

POLGÁR LÁSZLÓ kiadóvezető, szerkesztő, Korma Könyvek/Bohemia Folyóirat-Bohemia Baráti Kör, Bp.

SOMORJAI LEHEL igazgató, Magyar Nemzeti Levéltár Borsod-Abaúj-Zemplén-Megyei Levéltára, Miskolc

TAR FERENC tanár, Bibó István Gimnázium, Hévíz

TORDAI RITA főiskolai hallgató, Szolnoki Főiskola, Szolnok

TÓZSA RIGÓ ATTILA egyetemi adjunktus, Miskolc Egyetem Bölcsészettudományi Kar Történettudományi Intézet, Miskolc

VASKÓ GYÖRGY elnök, Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete, Miskolc

ELŐSZÓ

Nem az első, vélhetően nem is az utolsó miskolci „sörös” konferencia anyagát tartja kezében a Tisztelt Olvasó, amelynek tanulmányait jó szívvel ajánlom figyelmébe. A történezt, társadalomtudóst, a gasztronómiához a legkülönbözőbb tudományok irányából érkező kutatót a sörfogyasztás két eltérő szempontból érdekelheti. Egyrészt lehet maga is a világ egyik legrégebbi, legváltozatosabb módon elkészített és legnépszerűbb italának alkalmi vagy rendszeres fogyasztója. (Ne hanyagoljuk el e szempont fontosságát! Már csak azért se, mert legyünk őszinték: konferenciáink kezdeményezésében a kezdeményezők ilyenén elkötelezettsége nem kis szerepet játszott...) Másrészt pedig az ember mind a habzó söröskorsó mellett, mind a levéltári, könyvtári és egyéb kutatásai közben elmerenghet azon, hogy a sörnek nemcsak finom íze, szomjoltó hatása és baráti társaságot összekovácsoló „ereje” van. Hanem van történelme is, méghozzá nagyon is összetett. Nemcsak arról van szó, hogy hogyan főzték az ókori Mezopotámiában, a középkori Prágában vagy a dualizmus kori Nagykanizsán, hanem arról is, hogy a sör mindig ezer szállal kötődött ahhoz a társadalomhoz, melynek tagjai kortyolgatták. A régi sörtörténetek feltárásával társadalmi, foglalkozási csoportokat ismerhetünk meg, gazdasági modellekbe nyerhetünk bepillantást, egykori hétköznapi emberek egykori hétköznapijait ismerhetjük meg. Mintegy leülhetünk asztalukhoz, és kereshetjük, mi az, ami megkülönböztet tőlük és mi az, ami évszázadok távolából is közös bennünk. A sörnek van tehát történelme, azon belül gazdaság-, társadalom-, sőt művelődéstörténete is. Olyan történelme, amely a szó legnemesebb értelmében a miénk, akár kedveljük ezt az italt, akár nem; akár ritka sörkülönlegességet kóstolunk, akár szupermarketek olcsó dobozosaival próbáljuk pótolni az élményt. S aminek története van, annak van közelelmúltja, jelene és jövője is. Ez indította a szervezőket arra, hogy közös tanácskozássra hívják a legkülönbözőbb történeti diszciplínák művelőit, a gasztronómia és a táplálkozástudomány szakembereit, a sörfőzés és értékesítés elméletében illetve gyakorlatában egyaránt jártas vállalkozókat stb. E kötet tanulmányai meggyőzhetik az érdeklődőt: minden szempontból és minden résztvevő számára hasznos és érdekes tanácskozás volt.

Végezetül hadd idézzem Bohumil Hrabal: *Túlságosan zajos magány* című regényének hősét, aki papírzúzó malom mellett dolgozott és kutatta az emberi szellem és kultúra kincseit, s ekként fogalmazta meg vallomását: „Harmincöt éve iszom a tele kancsó söröket, korántsem az ivászat kedvéért, én iszonyodom a részegektől, én azért iszom, hogy segítsem a gondolkodást, hogy könnyebben hatolhassak a szöveg legmélyére.” Mi is pont így vagyunk ezzel, s ugyanezt kívánjuk Olvasónk részére. Egészségére!

Miskolc, 2013 decembere

Fazekas Csaba

SZERKESZTŐI BEVEZETŐ

Az olvasó immáron második ízben tarthat a kezében a miskolci „sörös” konferenciákon elhangzott előadásokból szerkesztett kötetet. Az „Iszom a sört, szívem mámorban fürdik” címmel megtartott rendezvények száma immár négyre rúg: a 2008. évi elsőt követte a 2009., 2010. és 2012. évi. E mostani könyv előzménye (*„Iszom a sört, szívem mámorban fürdik.” Epizódok a sörgyártás és sörfogyasztás történetéből.* Szerkesztette: Katona Csaba. A szerkesztésben részt vett: Fazekas Csaba–Márfi Attila–Tordai Rita. Miskolc, 2009.) a nyitó konferencia előadásait foglalta magába, ez pedig a 2009-ben és 2010-ben megtartottakét.

Ahogy akkor, úgy most is egyszerűen szerkesztett, ám korántsem igénytelen kötetet forgathat érdeklődő. Ami az első kötet esetében igaznak bizonyult, az most is változatlanul az: interdiszciplináris konferencia eredményét látjuk viszont nyomtatásban. Előadóként lépett fel levéltáros, történész, tanár, de a sörös ipar, valamint a sörcikkeket gyűjtők egyesülete is képviseltette magát a mikrofon előtt. Elmélet és gyakorlat, sörfőző és sörivó, múlt és jelen – sajátságos ötvözetet hozott létre a sör iránti közös szenvedély.

E sokszínűség komoly feladatot rótt a szerkesztőkre. Annak a kérdésnek a megválaszolását nevezetesen, hogy a szerteágazó témaköröket, a más-más megközelítési módokat tükröző írásokat miképp lehet legalább részben egységessé formálni? Minthogy azonban e problémával már megküzdöttünk az első kötet kapcsán, így most a szerkesztési elvekben azt követjük. Ennek oka, a folytonosságon túl, hogy megítélésünk szerint az akkori döntés helytállónak bizonyult. Vagyis: ún. „népszerűsítő” jelleggel adjuk közzé az előadások írott verzióját, elhagyva a tudományosságot kétségkívül erősítő jegyzeteket, a hivatkozott irodalmat.

Tartalmukban nem lesznek értéktelenebbek ezek az írások, ám így nem csupán a szűken vett tudományosság képviselőihez szólnak: azok is könnyebben emelik le a polcra e kis könyvet, akiket elriasztana a lapaljai jegyzetek hosszú sora vagy a felhasznált források bőséges listája. Így tehát – bár levéltári és nyomtatásban megjelent forrás, továbbá gazdag szakirodalom áll a most közölt írások mögött –, az ezekre való külön hivatkozás nélkül adjuk közre a tanulmányokat. Bízunk abban, hogy olvasóink ezt a kötetet, is hasonlóan fogadják, mint az elsőt: a sör története iránti buzgó érdeklődéssel.

Budapest, 2013 decembere

Katona Csaba–Tordai Rita

KŐBÁNYA, SOPRON, BÓCS (ÁTTEKITNÉS HÁROM SÖRGYÁR TÖRTÉNETÉRŐL)

A 21. század elején, vagyis napjainkban a magyar piacon értékesített sörök meghatározó hányadán (85%-án) három nagy, nemzetközi tulajdonban lévő söripari vállalat osztozik szinte egyenlő arányban: a Dreher, a Soproni és a Borsodi. Az alábbiakban oly módon tekintjük át a magyarországi sörgyártás mintegy másfél évszázadát, hogy e három sörgyár történetére koncentrálunk, azokat mintegy példaként emeljük ki, jellemezve velük és általuk a fent jelölt időszakot.

A 19. század derekától datálható az a sajátos folyamat, amelynek során a megszilárduló tőkés/kapitalista viszonyok között, elhagyva a feudális, félf feudális maradványokat, a sör immár nem kisüzemi, főzdei viszonyok között, hanem gyárakban, kifejezetten nagyüzemi, tömeges termeléssel készült, minél szélesebb szabad piacot megcélozva. Ez nem pusztán magyar jellegzetesség, a folyamat Európa-szerte így zajlott, nem véletlen például, hogy cseh földön 1842-ben jött létre a Pilsner Urquell míg 1895-ben a Budweiser.

E két kultikusnak is nevezhető cseh gyár alapításának évszáma szinte kerekül szolgál, behatárolja annak a modern üzleti folyamatnak az időbeliségét, amelynek részeként a később híressé váló sörgyárak is létrejöttek a 19. században és kiléptek a piacra. Ez tehát, mint már esett róla szó, Magyarországon sem zajlott másként. Tekintsük át először a budapesti (pest-budai) ipari sörgyártás kialakulását a 19. század derekától, azaz voltaképpen a kezdetektől. Ez azért igen lényeges, mert világosan mutatja, mint látni fogjuk, a gyártás növekedése mellett az sör iránti igény fokozott emelkedését is. Azt pedig szintén fontos hangsúlyozni, hogy a fent nevezett kezdetektől a pesti, közelebbről a kőbányai gyártás bizonyult meghatározónak – később aztán, váltakozó mértékben, osztozni kényszerült a piacon több nagy vidéki gyárral. A korábban boráról is nevezetes Kőbánya kiváló alapul szolgált a sör termeléséhez. A középkori eredetű, rég a sziklába vájt pincék, továbbá a sörfőzéshez elengedhetetlen, kiváló minőségű víz ehhez jelentős mértékben járultak hozzá, aminthogy később hasonló szolgálatot tett a sörgyártásnak a budafoki (promontori) pincék hosszú sora is.

A tőkés fejlődés előtt azonban, vagyis az 1800-as évek első felében természetesen – mint minden más iparágban – céhes rendszerben folyt a sörgyártás is Magyarországon, pontosabban serfőző céhek működtek Pesten és Budán egyaránt (és volt emellett kolostori és uradalmi sörfőzés is országszerte). 1843-ban aztán az Évi Pesti Serrendtartás úgynevezett sörvám lerovása fejében minden pesti polgár számára biztosította (teljességgel mellőzve a szakképzettség megkövetelését) a sörfőzés jogát. Bizonyos Schmidt Péter, aki korántsem véletlenül Bajorországban, nevezetesen egyenesen Münchenben tanulta ki a sörfőzést, szintén ennek alapján kapott engedélyt és kezdte működtetni sörfőzőházát az Üllői úton, de ő speciel valóban értett is hozzá. Így tehát 1854-ben a pincéi révén

a sörfőzésre kedvező adottságú Kőbánya lehetőségeire alapozva kezdte meg működését a Kőbányai Serház Társaság. Ezt az igen sikeresnek bizonyuló üzemet vásárolta aztán meg 1862-ben az ausztriai Schwechatból útnak induló, ottani régi sörfőző családból származó, egyébként szintén Münchenben képzett idősebb Dreher Antal (Anton Dreher). Ugyanakkor egy másik sörös cég, az úgynevezett Barber- és Klusemann-féle, amely nevét alapítójáról, Barber Ágostól és annak sógoráról, Klusemann Károlyról nyerte, 1867-ben részvénytársasággá alakult. Ez az Első Magyar Részvényserfőzde Rt. nevet vette fel, egyik fő részvényese pedig az egyébiránt svájci eredettel bíró Haggenmacher Henrik volt: ennek később komoly jelentőség lesz a Dreher történetében.

E néhány adat is pontosan jelzi: a 19. század utolsó évtizedeire nem csak lábra, de erőre is kapott a magyar fővárosban a nagyipari sörgyártás, amely folyamat – a piaci viszonyoknak megfelelően – ugyanakkor számos kis sörfőzde csődjéhez is vezetett. Ám ez a jelenség igen érzékletesen példázza a sörivás igényének honi emelkedését. Ki kell azonban ezt az információt egészíteni azzal, hogy a söripar igazán csak a borszőlőket jórészt elpusztító filoxeravész megjelentését követően növekedett igazán számottevő tényezővé Magyarországon. A filoxéra ugyanis, ami óriási csapást mért a hagyományos magyarországi borászatra, jelentős mértékben megnövelte (minthogy hiányzott a piacról a bor) a sör iránti keresletet. A Buda vidéki, amúgy kiváló bort adó szőlőültetvényeket konkrétan 1882-ben érte el a fertőzés. Összességében a hazai borvidékek szőlőinek mintegy kétharmada esett áldozatul a filoxérának, ezért a bor ára, amely korábban igen alacsony volt, jelentősen megemelkedett, óhatatlanul is csapást törve és utat engedve a sörnek, amely eredményesen nyomult be az így keletkezett piaci részbe.

Ezt a váratlan lehetőséget ugyanis az ütemesen izmosodó magyar söripar maximálisan igyekezett kiaknázni, nem is sikertelenül. A 20. század elején már négy nagy budapesti sörgyár működött. Ezek egyike volt Dreher Antal sörgyára (1907-től ez is részvénytársasággá alakult: Dreher Antal Serfőzdéi Rt.), a többi pedig: a már említett Első Magyar Részvényserfőzde Rt., a Kőbányai Polgári Serfőző Rt. és a már szintén megidézett Haggenmacher Henrik saját sörgyára: a Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyarak Rt. A hazai sörgyártás első igazi térhódítása így tehát az 1890-es évek végétől az első világháború kitöréséig tartó időszakra datálható, amikor a hazai sörtermelés lényegében a duplájára nőtt a korábbiakhoz képest.

Ekkor a Dreher élén már egy újabb nemzedék jeles képviselője, Dreher Jenő állt. A fent említett négy nagy fővárosi gyár adta ebben az időben a magyarországi sörtermelés 90%-át, dacára annak, hogy az országban (1905. évi adat) már mintegy 90 sörgyár termelte a nedűt. Végül annak ellenére, hogy a filoxéra elleni elkeseredett küzdelem végül eredményre vezetett (új szőlőfajták telepítése stb. révén) az 1910-es évekre Magyarország a sörgyarak termelése 15 év alatt duplájára gyarapodott, immár elérte az évi 3,2 millió hektolitert. A fejenkénti átlagos sörfogyasztás ekkor mintegy 16 liter/fő volt évente. A Dreher 1914-ben pl.

770 000 hektoliter sör termelt, bár a gyár kapacitása az 1 millió hektolitert is lehetővé tette volna.

A törvényes beágyazottság is tükrözte a sörfogyasztás mind jelentékenyebbé válását a 19. század végén. Az 1888. évi XXXV. törvénycikk az állami italmérési jövedékről pl. négy kategóriába sorolta a szeszesitalokat: bor, gyümölcsbor, sör és égetett szeszes italok. A sör hektoliterje után ekkor két forint italmérési adót kellett fizetni. Az 1892. évi XV. törvénycikk aztán – egyebek mellett – azt is rögzítette hogy a sör után járó italmérési adó, amelynek mértékét a fent hivatkozott 1888. évi törvénycikk szabályozta, „a sörfogyasztási adóval egyesítettik”. Az új adó neve ez volt: söritaladó.

Az első világháború és Trianon után a hazai söripar helyzete jelentősen megrendült, igaz, adott történelmi helyzetben ez általános jelenségnek volt mondható országszerte. Az országrészek lecsatolása révén a söripar felvevő piaca mintegy kétharmadát elveszítette el úgy, hogy – mint láthattuk – a sör készítése jórészt Budapesten koncentrálódott. Eközben pedig a borvidékek nagyobb része Magyarország területén maradt. A túlélési stratégia így az lett a söripar számára, hogy a gyárak erőteljesen bővítették terméskálájukat. Jellemző módon nem csak sörrel, de mással is foglalkoztak, így például élelmiszer- és vegyszergyártással, míg mások a vendéglátásban vagy földbirtokok vásárlásában stb. látták azt a „második lábat”, amire támaszkodhatnak. Ez a fajta tevékenység tehát biztosította a túlélést, de a söripar egy darabig igazán nem tudott felvirágozni, előretörni, a kereslet nem nőtt jelentősen, a bor ára pedig továbbra is alacsony volt, ami szintén nem kedvezett a sörnek.

Ami viszont igencsak virágzott, az a magyarországi malátaipar volt, a második világháborús években főleg jelentős volt a magyar malátaexport, mivel a korábbi tradicionális exportőrök (így Lengyelország, Csehszlovákia) nem voltak abban a helyzetben, hogy folytathassák ebbéli tevékenységüket. A háborús helyzet fokozódásával azonban ezek a piacok bezárultak.

Ami magát a Dreherrel illeti: az első világháború után a Dreher, az Első Magyar Részvényserfőzde Rt. és a Haggemacher előbb kartellbe tömörült, majd 1933-ban Dreher-Haggemacher-Első Magyar Részvényserfőzde Rt. néven egyesült, miután korábban, 1928-ban már beolvasztotta a nagykanizsai Király Serfőzde Rt-t is. A Dreher Jenő vezette gyáróriási 70%-ban uralta ekkor a hazai sörös piacot, ami a többi gyárhoz mérten jelentős mértékben kedvező helyzetet biztosított számára egészen a második világháború kitöréséig. A márka a fent vázolt nehéz helyzet dacára az export révén Nyugat-Európában, de más kontinenseken (pl. Amerika, Ausztrália) is ismertté vált.

1948-ban aztán az államosítás során (amelyet az 1949-ben elhunyt Dreher Jenő még megért...) a gyárat több más üzemmel egyesítették, és e tevékenység révén létrejött a Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat, majd pedig ezt követően, 1959-ben a Magyar Országos Söripari Vállalat (MOSV). A többi sörgyár (Pécs, Sopron Nagykanizsa) is ebbe olvadt bele, akárcsak az egykori Dreher (immár Kőbányai). Ugyanakkor a MOSV immáron csak sörgyártással foglalkozott, az

égetett szeszekhez, a tápszerekhez, a szállodaiparhoz stb. kötődő érdekeltségeket egy az egyben leválasztotta róla az állam, ami a bevétel komoly visszaesését vonta maga után.

Ám ezt rövidesen kompenzálta, hogy a magyar sörfogyasztás az állampárt, a szocializmus éveiben ugrásszerű növekedésnek indult az 1950-es éveket követően. Már 1954-től fokozódó mértékben nőtt a sörbehozatal, továbbá a magyar maláta exportját is le kellett állítani, mert a hazai fogyasztás emelkedése miatt szükség volt a malátára itthon. Az 1960-as évek elejére a hazai sörgyártás a teljes malátatermelést felhasználta. 1970-ben aztán a Magyar Országos Söripari Vállalat megszűnt, megalakult helyette a Söripari Vállalatok Trösztje. Ezen belül az egykori Dreher gyár ekkor – még mindig Kőbányai Sörgyár néven – a hazai termelés mintegy 90%-át biztosította.

A Söripari Vállalatok Trösztje azonban nem bizonyult hosszú életűnek: tagvállalatai, a korábban beolvasztott nagy múltú nagykanizsai, pécsi és soproni gyárak, illetve a Dreher (ekkor már Kőbányai), valamint az 1973-ban alapított bőcsi Borsodi 1981 után önálló útra léptek/léphettek, mivel az illetékes Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium megszüntette a Trösztöt. Az önállóvá lett gyárak közül egy évtized múltán 1990 (tehát a rendszerváltás) után gazdasági társaságokká alakultak át a gyorsan kibontakozó piacgazdasági viszonyok között.

Ez utóbbi eseménysor értelemszerűen komoly fordulatot jelentett a Kőbányai/Dreher esetében is. 1992-ben a részvénytársasággá alakult át, alig egy évvel később pedig a dél-afrikai óriás sörvállalat, a South African Breweries (SAB) vette meg. A tradicionális vidéki gyárak közül megszerezték a nagykanizsait is, így jött létre ezek révén a Dreher Sörgyárak Rt. Végül a SAB és az amerikai Miller Brewing Company egyesülésével – SAB Miller – 2002-ben létrejött a világ egyik legnagyobb sörgyártó vállalkozása, amely ma is tulajdonosa a Drehernek.

Eközben pedig a Dreher gyár épületei is sorra visszanyerték eredeti szépségüket: az 1910-ben épült régi főzoház ennek legkiválóbb példája. Ma a termelés már évi kétmillió hektoliter fölött van rendre. A cég piacvezető márkája a Dreher (Classic, Bak stb.), de népszerű söre az Arany Ászok és a Kőbányai, sőt a vállalat forgalmazza itthon licenc alapján a cseh Pilsner Urquell és az amerikai Millert, valamint a szintén cseh Kozelt és a német (bajor) Hofbräut.

Természetesen azonban nem csupán a fővárosi sörgyárakat kell megemlíteni, ha az elmúlt bő százötven év hazai sörgyártására tekintünk vissza. A fentiekben a Dreher története mellett egy általános áttekintést is adtunk, és az így megrajzolt képet szeretnénk tovább bővíteni, még inkább árnyalni két másik, eltérő életkorú és „karriert befutó”, ám manapság piacvezető sörgyár múltjának felvázolásával. Azon kettővel, amelyekre írásunk elején utaltunk: ezek közül a soproni gyökerei nyúlnak mélyebbre az időben, ha nem is annyira, mint az több mint 150 éves Dreheré.

Az egyébként kiváló minőségű vörösborairól is ismert nyugat-magyarországi város, Sopron ugyanis egy több mint 110 éves sörgyárnak is otthont ad. A

mai soproni sörgyár jogelődjét még a 19. század végén, pontosabban ugyanabban az évben, amikor az ezen írás elején példának hozott cseh Budweiser, 1895-ben, hívták életre. Sopronban bizonyos Lenck Gyula helybéli vállalkozó volt a kezdeményező, aki addig ugyan vegyészettel és szappanfőzéssel foglalkozó üzemet működtetett, de új utakat keresve tárgyalásokba bocsátkozott a morvaországi Brünn (Brno) azon nyitott szellemű vállalkozóival, akik a cseh sörrel akartak betörni az ígéretesnek bizonyuló magyar piacra. A brünnieket eredményesen és határozottan képviselő Hayek Zsigmond sörgyáros hamarosan szót értett a szintén elszánt Lenckkel, aki egyébként már 1888 óta kacérkodott a sörgyártás gondolatával. Ennek eredményeképpen 1895-ben létrejött az új cég Első Soproni Serfözde és Malátagyár Rt. néven. Ennek alapítói Lenck saját cége, valamint a Brünni Serfözde Rt. voltak, de a vállalkozó kedvű soproni polgárok is jegyezhetek részvényeket a 400 000 forintos alaptőkéből, amennyiben fantáziát láttak a helyben főzött sörben.

A részvénytársaság elnöke maga Hayek lett, az alelnök pedig nem más, mint Lenck. A közösen gyártott első sörük márkanéve Soproni Ászok volt. A kezdeményezés a közeli erős osztrák konkurencia dacára eleinte sikeresnek bizonyult, a tradicionális világos sörök (ún. export márciusi, polgári és udvari) mellett 1896-ban már barna sört is gyártottak Millenniumi néven Sopronban, a század végén (1896-ban) pedig már majdnem 20 000 hektolitert ért el a termelés.

Ezt a viszonylag gyors sikerekkel övezett felívelő szakaszt aztán több olyan követte, amelynek során a nem megfelelő gazdálkodás okán jelentősen megrendült a gyár helyzete. A termelést sem sikerült igazán fokozni, bár az azért lassan közelített a 30 000 hektoliter felé. Megjelentek ugyan új termékek is a kínálatban, de igazi lendületet ezek sem adtak a cégnek (pl. a Szent Mihály nevű sör, ami bajor komlóból készült vagy a Porter sör 1916-tól).

Az első világháború e gyárnak sem tett jót, ami végül oda vezetett, hogy 1918. április 1-jén tevékenységét a cég beszüntette, egyúttal kérte iparendélye törlését. A trianoni döntés következtében ráadásul a felvevő piac egy része is elveszett, ami még reménytelenebbnek mutatta a folytatást, ám mégis látszottak a kibontakozás csírái. Felbukkant ugyanis, még 1917-ben a kereskedelmi társaságok jegyzékében a Nyugat-Magyarországi Serfözde és Malátagyár Soproni Gyártelepe elnevezés. Ennek a vezetője Madarász Gyula soproni lakos volt, célja pedig főleg Győr és Vas vármegyék piacainak meghódítása a soproni sörrel. A közismert politikai események (világháború vége, öszirózsás forradalom, tanácsköztársaság, Trianon, velencei döntés, soproni népszavazás) miatt 1922 előtt nincs adatunk arra, hogy közgyűlést tartottak volna, ekkor azonban már igen, és ettől kezdve viszont gyorsan megindult újra a termelés Sopronban, amely az 1920-as évek végéig folyamatosan nőtt.

A Magyarországra begyűrűző világgazdasági válság azonban komoly nehézségeket okozott a gyárnak (mint szinte mindennek gazdasági téren), ráadásul 1932-ben elhunyt Madarász igazgató is, és e kettős súlyos csapást pedig az 1930-as évek derekára sikerült csak kiheverni. Ekkor azonban a gyár Sopron és

Vas megye területén jelentős mértékben tudott sört értékesíteni, ráadásul Veszprém megye pápai járásában is piacot fogott magának. A növekedést voltaképpen még a második háború sem szegte derékba, 1941-ben 44 000 hektoliter sört értékesítettek, de természetesen a háború vége felé mégis csökkent, majd pedig leállt a termelés.

A háború után a sör gyártása is megindult újra, 1948-ban már 11 000 hektoliter fölött volt a termelés, de rövidesen következett az államosítás, ami megint új fejezetet nyitott a soproni sörgyártás történetében is. Ezt követően, 1950-ben bukkant fel pl. a később egyik legismertebbé váló márka, a Kinizsi, 1955-től pedig a korábbiaktól eltérően üdítőitalokat is gyártottak Sopronban (pl. Meggy Gyöngye, Málna Gyöngye). A Magyar Országos Söripari Vállalat 1959. évi életre hívása pedig annyiban jót tett a gyárnak, hogy Sopron kiemelt figyelmet kapott a MOSV-on belül. Az akkor kezdeményezett fejlesztések okán a termelés hamarosan megháromszorozódott a városban.

1970 végére már 405 000 hektoliter sört állítottak elő. A gyár 75. évfordulóján felbukkant a sörpiacon a lokálpatrióta gyökerekre alapozó barna Lóvér márka is, ami szintén népszerűnek bizonyult. További mozgásteret biztosított a soproni gyár számára, hogy míg a hatályos törvények 1982-ig (tehát amíg a gyár önállóvá nem vált) Keleten Győr, délen a Balaton felé határolták be piacát, ekkortól ez megváltozott, felbukkanhattak termékeikkel pl. Budapesten is.

A rendszerváltás utolsó évében, 1990-ben már 747 000 hektoliter volt a termelés. 1992-ben aztán létrejött a Soproni Sörgyár Rt. egymilliárd forint alaptőkével. Az Rt-t az Austrian Breweries International AG privatizálta, amely 1996-ig felújította a gyárat. 2003-ban aztán a Brau Union AG a Heineken tulajdonába került, a cég neve ekkortól Heineken Hungária lett Brau Union Hungary helyett.

A soproni sörgyár termelése pedig immár 1,7 millió hektoliternél tart napjainkban, a fejlesztéseket jól példázza, hogy 2007-ben épült meg az a szennyvíztelep, amely a környezetre mért káros hatások csökkentését szolgálja. A Heineken mellett természetesen itt készülnek a Soproni márka termékei (az alapítás évére utaló 1895, a barna Fekete Démon, az alkoholmentes Szűz stb.), valamint a Gösser, az Amstel, a Zlatý Bažant, a Kaiser, az Edelweiss, a Steffl, a Buckler és a Stornbow Gold (almasör) licenc sörei.

Végezetül említsük meg azt a gyárat, amely az egyik legnagyobbnak számít ma Magyarországon, pedig meglepően fiatal cégről van szó: a Miskolchoz közeli Böcsön működő Borsodi Sörgyár ugyanis ebben az évben mindössze negyven éves. Ennek története kiválóan példázza, hogy egy a szocializmus éveit leterehozott egység miként vált előbb önállóvá, majd vetette meg a lábát sikeresen a piacgazdaság viszonyai között is.

Mint már esett róla szó, 1959-ben a Magyar Országos Söripari Vállalatba olvadtak be a magyarországi sörgyárak, amivel szinte párhuzamosan az 1960-as évekre ugrásszerűen nőni kezdett a hazai sörfogyasztás. 1970-ben, mint már szintén említettük, a MOSV helyett létrejött a Söripari Vállalatok Trösztje, amely már a viszonylagos önállóság csíráit hordozta magában, majd 1982-től ez meg-

szűnt, a régi, tradicionális gyárak önálló útra léptek, így a Kőbányai (Dreher), a nagykanizsai, a pécsi (Pannónia) és a soproni is.

De mellettük ugyancsak saját útját járhatta a legfiatalabb gyár, az 1973-ban megalapított Borsodi Sörgyár is, amely most lépett először az önállóság útjára. Azt, hogy valós igény hívta életre ezt az új gyárat, jelzi, hogy alig néhány évvel a termelés megkezdése után már jelentős mértékben növelni kellett az eladásra szánt sörök mennyiségét, amit ekkoriban jószerivel még csak két márka fémjelzett: a Borsodi Világos és a Kinizsi.

Ez a sebes növekedés viszont azzal is jár, hogy a minőség is mindinkább előtérbe került, így nem véletlen, hogy a müncheni Spaten kizárólagos magyarországi forgalmazójává választotta a bőcsi sörgyárat. 1987-ben, immár a rendszerváltás hajnalán megjelent a kínálatban a Borsodi Póló, az akkor a magyar piacon újdonságként ható alkoholmentes sör.

A rendszerváltás (és vele a piacgazdasági viszonyok) aztán Bőcsön is minden korábbinál erősebb változásokat generált. A Borsodi Sörgyár mindjárt 1990-ben részvénytársasággá alakult, egy újabb esztendő elteltével pedig a privatizáció jegyében Európa egyik vezető söripari cége, a belga Interbrew vette meg. Ezt követően a fejlesztések során az új tulajdonosok kibővítették a termékek palettáját is, az 1993. évtől pl. a német Holsten gyártása került Bőcsre, majd jött az Amerikai Egyesület Államokban igen népszerű Rolling Rock, ez a könnyű világos sör, aztán a belga Stella Artois. 2003-ban, a jubileum évében bukkant fel a piacokon a hamar népszerűvé váló félbarna, ám ugyancsak könnyű, jellegzetes színű Borostyán. A termelés növekedését kiválóan illusztrálja, hogy 2005-ben új, korszerű főzdet adtak át.

A Borsodi tulajdonosa pedig idővel az Interbrew és az Ambev egyesülése révén létrejött Inbev lett, amely aztán 2008-ban fuzionált az amerikai sörpiac egyik kiemelt cégével, az Anheuser-Bush Sörgyárral: ez lett az AB-InBev. 2009-ben a CVC Capital Partners (CVC) folytatott hasznosnak bizonyuló tárgyalásokat az AB-InBev-vel, amelynek eredményeként új cégcsoport jött létre: a StarBev. A további fejlődés záloga volt, hogy 2012-ben új gyártósort adtak át Bőcsön, majd még ez évben az amerikai Molson Coors sörgyártó vállalat lépett az általa megvásárolt StarBev helyére, az új vállaltcsoport neve Molson Coors Central.

Manapság a cég 6.5 millió hektoliter fölött termel. A Borsodi „család” tagjai (Bivaly, Borostyán stb.) mellett Bőcsön gyártják a Stella Artois-t, a Leffe-t, a Beck'st, a Löwenbräut, a Belle-Vue-t, a Hoegaardent, a LöwenWeisse-t, a Franziskanert és a Spatent is.

Összességében láthattuk tehát, hogy a mai magyar sörpiac három legtöbbet termelő képviselője egyaránt multinacionális cégek tulajdonába került. Ez az, ami kétségtávolú azonos bennük, hiszen eredetük, gyökereik más-más, eltér egymástól. Történetük is különböző hosszúságú időre nyúlik vissza. Ettől függetlenül kétségtávolú figyelmet érdemelnek mint a magyar söripar jelenkorának meghatározó gyárai – függetlenül izgalmas és változatos múltjuktól.

A FŐVÁROSI SÖRTÖRTÉNET MELLÉKHAJTÁSAI (A SÖRIPAR KEZDETEI MAGYARORSZÁGON)

Azt szokták mondani, a sör ipari gyártása szeszesisített állít elő, a mezőgazdaság termelvényeit dolgozza fel, hulladékait pedig a mezőgazdaságnak adja vissza – mégis nagyon sokban különbözik a szeszgyártás más ágaitól. Nem agráripár; a mezőgazdasági termékeknek csak felvevője, helyileg nem kapcsolódik nyersanyagainak termőterületéhez. A nagyvárosokhoz kötődik, megjelenése, fejlődése összefügg a városiasodással. Magyarország nem is emelkedett a világ nagy sörtermelőinek sorába, bár néhány hazai márka jó hírnévre tett szert. A söripar is zömmel hazai nyersanyagokat dolgozott fel, elsősorban árpát és komlót, de válságos időkben a tengeri, a hántolt cirok (mint az ókori Egyiptomban) és a köles (mint manapság újra fölfedezve) is számításba jött.

Az ipari sörgyártást osztrák és svájci tőkések honosították meg Magyarországon, de a vállalatalapításokban – a cukorgyárhoz hasonlóan – a malomalapító terménykereskedők is részt vettek. A sörgyártás fellegvára Kőbánya lett, amelyet a korabeli szakírók „magyar München”, „magyar Pilsen” néven emlegettek. Az árpacsíráztatásra alkalmas, középkorbeli kőfejtőkből visszamaradt sziklapincék, az itteni jó minőségű víz, később a teherpályaudvar tették Kőbányát a sörgyártás központjává, bár a sörgyártók a budafoki sziklapincéket is kihasználták.

A nagyipari termelés kezdetei ebben az iparágban is az 1840-es évekre nyúlnak vissza. Az 1860-as években külföldön tanult, vagy külföldi tulajdonosok vették át a kőbányai üzemek vezetését. A söripar korai fejlődését lassította az osztrák és a cseh konkurencia, valamint a sörre is kivetett fogyasztási adó. A gyártás 1890 után a városiasodással összefüggésben nőtt meg jelentősen. 1892-től a sörfogyasztás ugrásszerűen emelkedett, mivel az 1880-as években pusztító filoxéravész következtében a borárak magasra emelkedtek.

A kereslet növekedésével ezekben az években újabb vállalatok alakultak, a termelés 60-70%-a azonban négy budapesti sörgyár kezében volt (Dreher, Haggenmacher, Első Magyar Részvényserfőzde, Kőbányai Polgári Serfőző). A sörgyártás fénykora az 1898 és 1913 közötti időszakra tehető, amikor a termelés a kétszeresére nőtt.

Az első világháború alatt és az azt követő években a söripar helyzete – a malom- és cukoriparéhoz hasonlóan – kedvezőtlenre vált. A fővárosba koncentrálódott ipar elvesztette fogyasztópiacának kétharmadát, miközben a borvidékek nagyrészt a csonka országterületen maradtak, és az arány ezúttal a borfogyasztás javára billent. Nemcsak a belső fogyasztás esett vissza, hanem a külföldi piacok is elvesztek. Ettől kezdve a sörgyárok hatalmas küzdelmet folytattak fennmaradásukért; kartelllegyezmények, gyárösszevonások, termelés-racionalizálás, új termékek gyártása szerepelt a túlélési stratégiák között. Mindezek kö-

vetkeztében a söripar nem omlott össze, a gyárak termékskálája óriási mértékben bővült. A sörgyárak széles profilú élelmiszer- és vegyszergyártó kombinátokká alakultak át. Az iparág legnagyobb vállalatai emellett kapcsolódó iparágakban – üvegiparban, szállodaiparban – részesedést szereztek.

Egyes vállalatok földbirtokot vásároltak, és a földművelés mellett tehenészetet is létesítettek, tejértékesítéssel is foglalkoztak. A több lábon állásnak köszönhetően a vállalatok életben maradtak.

Az első világháborút követő húsz esztendőben nem volt olyan időszak, amelyben a sörgyártás újabb fejlődésének komolyabb lehetősége kibontakozhatott volna. Az életszínvonal ingadozása, az egyes évek rekord bortermései, az alacsony borárak a sörfogyasztás további csökkenését idézték elő. Nehezítette a helyzetet, hogy az állam a mezőgazdaságot támogatta, emiatt a sör adója rendszerint felülmúlta a bor fogyasztási adóját. A nehéz időszakot a sörgyárak kis veszteséggel túlélték, egyedül a Fővárosi Serfőző Rt. kényszerült sörgyártó üzemének beszüntetésére, valamint a kisebb vidéki gyárak egy része gyártás helyett csak lerakatként működött.

Miközben a sörgyártás a fogyasztás visszaesése miatt csökkent, a malátaüzlet a kedvezőbb kiviteli lehetőségek folytán erősödött. A magyar malátaipar a világpiacon igen jó pozíciókat szerzett magának. 1940-től – ahogy a cseh és a lengyel malátaexport leállt – már a svájci sörgyárosok is magyar malátával dolgoztak. A kereslet nőtt, a maláta világpiaci ára emelkedett. A háború éveiben azonban a nyersanyag-beszerezési nehézségek fokozódtak, és a háború kiterjedésével az exportpiacok nagy része elveszett, még a malátaexport is szinte teljesen megszűnt. Az üzemek a légitámadások miatt csak zökkenőkel működhettek, és különösen súlyosan érintette a vállalatokat a sziklapincék nagy részének háborús igénybevétele. Az államosítás után a söripar nagyvállalatait az „egy iparág, egy vállalat” elvének szellemében gyökeresen átszervezték.

A korábbi időszak nagy sörgyárai a Magyar Országos Söripari Vállalat legnagyobb gyárába, a Kőbányai Sörgyárba olvadtak bele. A likőrök és egyéb égetett szeszesitalok gyártását elvették a vállalatoktól, más vállalatokhoz csatolták, hasonlóképpen a tápszerek, az édesipari termékek, a növényolaj-ipari és mosószerek gyártását, továbbá a textil- és szállodaipari tevékenységet. A szakosítás átmenetileg visszaesést okozott a sörtermelésben.

A hazai sörfogyasztás a szocializmus évtizedeiben rendkívüli mértékben megnőtt. Az export visszaesett, és 1954-től fokozódó mértékben nőtt a sörbehozatal. A malátaexport a háború után újraindult, de a sörfogyasztás növekedésével a sörgyárak egyre több malátát igényeltek, és mivel a malátagyárak kapacitása nem nőtt, exportra már nem tudtak termelni. 1960-ban a maláta exportjának is leáldozott.

1970-ben a Magyar Országos Söripari Vállalat megszűnt, és megalakult a Söripari Vállalatok Trösztje. Tagvállalatai, a nagy múltú kőbányai, nagykanizsai, pécsi és soproni gyárak mellett az 1973-ban alapított Borsodi Sörgyár 1981-től önállósultak, majd a rendszerváltáskor gazdasági társaságokká alakultak.

Deutsch-féle Kőbányai Malátagyár Rt.

A vállalat alapítása és működése Deutsch Zsigmond és fia, Deutsch Artúr nevéhez fűződik. A nagykőrösi származású Deutsch először 1866-ban alapított malátagyárat Újpesten, majd miután ez árvíz következtében elpusztult, 1873-ban Budán, a Városmajor utcában létesített új telepet. Halála – 1885 – után ennek a gyárnak a vezetését vette át Deutsch Artúr. Ezen a helyen azonban nem terjeszkedhetett, ezért ismét Újpesten, az Egyedi-féle szeszgyár egy elhagyott telepén is berendezett egy malátagyártó üzemet. Később megszerezte a Fejér megyei Kisvelencén lévő Anna nevű gőzmalom- és malátagyárat is. A három kisüzem működését az első világháború idején beszüntették.

A Deutsch-család közben, 1900-ban a malátagyártásra legalkalmasabb helyen, Kőbányán szerzett telepet, és a termelést ide koncentrált. Ez volt a nevezetes Király Serfőzde telepe, amelyet a sörgyárak először bérletként adtak át Deutsch Artúrnak, majd hozzájárultak ahhoz, hogy a telepet megvásárolja, és 1902-ben megalapították a Kőbányai Malátagyár Rt-t. A részvénytöbbség a Deutsch Zsigmond és Fiai közkereseti társaság és az Anglo-Austrian Bank budapesti fióktelepének tulajdonában volt.

Az 1920–1921. üzletévben a részvénytársaság újjáalakult. Az 1920. december 21-ei rendkívüli közgyűlésen kimondták, hogy „a részvénytársaság, amely fennállása óta csakis bérmalátázással foglalkozott [a sörgyárak számára – KHA], ezentúl saját kezelésében végezze a malátagyártást, ezzel kapcsolatban szerezze be a szükséges nyersanyagot és értékesítse a készgyártmányt. Ezen cél elérése érdekében az igazgatóság tárgyalásokat folytat Deutsch Zsigmond céggel oly irányban, hogy nevezett cég átadja a társaságnak teljes kontingensét, nyersanyag-beszerzési összeköttetéseit, és úgy belföldi, mint az összes világpiacon fennálló vevőkörét. Ezen tranzakció és a nyersanyag bevásárlásának keresztülviteléhez szükséges tőke megszerzése céljából az igazgatóság javasolja a társaság alaptőkéjének 5 millió koronára való emelését. [2,6 millió koronáról – KHA]. Ezen tranzakció kapcsán indítványozza az igazgatóság a társaság cégének megváltoztatását akként, hogy a társaság cégébe a Deutsch név felvétessék. A neve: Deutsch-féle Kőbányai Malátagyár Rt. legyen”.

Az új részvénytársaság teljes egészében családi vállalkozássá vált; 1922-ben kivált az Angol-Magyar Bank Rt. érdekköréből. Deutsch Artúr a két világháború közötti időszakban a gazdasági élet egyik igen nevezetes reprezentánsa lett; a Magyar Maláta-gyárosok Egyesületének elnöke, a Budapesti Áru- és Értéktőzsde tanácsának tagja, a Statisztikai Értékmegállapító Bizottság gabona szakosztályának kereskedelmi tanácsosa.

A gyár igyekezett magának monopolhelyzetet teremteni a malátagyártásban és értékesítésben. Ez – a sörgyárakkal folytatott késhegyig menő küzdelemben – sikerült is. A malátaexportban – külföldi összeköttetései révén – élre került. Cégnevét 1932-ben Export Magyar Malátagyár Rt-re változtatta. Tulajdonosai továbbra is a Deutsch-család tagjai és örökösei voltak. A részvénytársaságot az

államosításkor sem számolták fel, megmaradt mint Export Magyar Malátagyár Rt. és a Magyar Söripari Központ felügyelete alá került.

Kőbányai Polgári Serfőző Rt.

A Magyar Leszámítoló és Pénzváltó Bank Rt. valamint a Magyar Ipar- és Kereskedelmi Bank Rt. alapította külföldi tőke bevonásával 1892-ben. Ügyvezető igazgatója Tószeghy-Freund Vilmos, később Tószeghy-Freund Emil irányították a vállalatot. 1922-ben magába olvasztotta a Szent István Tápszerművek Rt-t. A Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt. a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. mellett a söripar második nagyvállalata lett.

Szent István Tápszerművek Rt.

A sörüzletben bekövetkezett és még várható veszteségek ellensúlyozására, új üzemek létesítésére, a „több lábon állás” elősegítésére alapította a Kőbányai Polgári Serfőző Rt. 1916. január 1-jén a Szent István Tápszerművek Rt-t.

Az új cég kezdetben anyavállalatának a telepén rendezkedett be, majd – még a háború alatt – a szomszédos telkeken, vagyis az újonnan alapítandó üzemek telephelyein új, nagyszabású építkezésekbe kezdett, és még a háború befejezése előtt végbement az üzemek berendezése és gépi felszerelése is.

A vállalat profilja: állati és növényi eredetű tápszerek gyártása és a söripar melléktermékeink feldolgozása vagy egyéb hasznosítása volt, továbbá hasznos szőrmés és szárnyas vadak feldolgozása és forgalomba hozatala a közéletmezés részére.

1916 szeptemberében magába olvasztotta a Vadértékesítő Rt-t. Legfőbb gyártási ága a maláta- és pótkávégyártás lett, amely a háború alatt nagy kelen-dőségnek örvendett. Ezen a téren komoly vetélytársnak bizonyult a Franck Kávé-szer-művek Rt. svájci vállalat magyar leányvállalata, amelynek termékeivel szemben elég nehezen tört be a SZIT kávéja a piacra. A két vállalat közötti vetél-kezés nemegyszer kimerítette a tisztességtelen verseny fogalmát – mindkét fél részéről. Végül a kávé helyet kapott a piacon, de a verseny nem szűnt meg. A Szent István Tápszerművek Rt. 1922-ben beolvadt az alapító vállalatba, és létre-jött a Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt.

Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt.

Az 1922. június 31-én alakult vállalat a Kőbányai Polgári Serfőzőt tekintette elődvállalatának, amely 1916-ban megalapította, majd magába olvasztotta a

Szent István Tápszerművek Rt-t. A társaság gyártó üzemei: az 1892-ben alapított sörgyár és a hozzá kapcsolódó malátaüzem. A SZIT beolvadásával létesült a tápszergyár. Legismertebb gyártmányai: a malátából készült Szitmaltin, a Maltosít és a Demaltos nevű gyermektápszerek. Ezt követte a szikvízgyár, majd a kávégyár létesítése. Kedvelt márkái: a Szent István malátakávé, a Szent István cikória és a Családi kávé. Jelentős beruházással szappangyárat is alapítottak, ahol mosó-, pipere- és borotvaszappanokat gyártottak. Híres márkái: a Lanolin, Baby, Ó-Levendula, 801-es. Készítettek kenő- és textilszappanokat is. Híressé vált a Tipo szappan. A háború alatt kezdték gyártani a mosóport. A szappangyártásból visszamaradó ún. aljlúgból glicerint állítottak elő.

A következő lépés az olajgyár felállítás volt. Itt a SZIT olajat és margarint gyártott, és más, ipari növényi olajokat, zsírokat. Ehhez az üzemhez kapcsolódott a hidrogéngyár. A vállalat cukorka- és csokoládégyárat is létrehozott, ez azonban állandó nyersanyaghiánnyal küzdött, és a versenytársakkal szemben nem emelkedett a nagyüzemek sorába.

Fokozatosan kiépült a vállalat értékesítési szervezete. Budapesten a Népszínház utca 22. sz. alatt állították fel a központi sörlerakatot, majd felépült a budafoki, a rákosszentmihályi, az újpesti és a kisésti sörraktár is. Raktárakat létesítettek Szegeden, Székesfehérvárott, Siófokon, Balatonlellén, Veszprémben, Miskolcon, és külföldön Lembergben. A cukorkagyártmányok népszerűsítésére Budapesten felállítottak hat „mintaüzletet”, egyet pedig Szegeden is.

A Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt. jelentős szakmabeli vállalatokban szerzett érdekeltséget. Legfontosabb volt ezek között a Nyugat-Magyarországi Serfőzde és Malátagyár Sopronban, valamint a Kőszegi Serfőzde és Malátagyár Rt. A két társaság fúziójával alakult meg 1934-ben a Soproni és Kőszegi Polgári Serfőzdek Rt. Hasonló nagyságrendű érdekeltsége volt a Pannónia Serfőző Rt. Pécsen, amely 1937-ben magába olvasztotta az Első Kaposvári Sörgyár Rt-t. Korábban mindkét vállalat a Fővárosi Serfőző Rt. érdekeltségi körébe tartozott. Az érdekeltség megszerzése a Fővárosi Serfőző „kiszorításának” fontos lépését jelentette. További érdekeltségei: a Pannónia Szálló Rt. Sopronban, a budafoki mintapincészetéről híres Pátria Bor- és Sörkereskedelmi Rt., a „Palatinus” ásványvíz forgalmazója, a Szent Margit-szigeti Ásványvíz-üzem Rt., a Frigor Hűtőház és Kereskedelmi Rt. A Magyaróvári Sörüzemi Rt. egész alaptőkéje felerészben a Concentrációnak (1933-tól Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt.), felerészben a Polgárinak és leányvállalatainak a tulajdonát képezte, olyan megállapodás alapján, amely szerint a Sörüzemi Rt. minden ügyének elintézése csak a felek közös egyetértésével történhet. A Polgári 1941-ben magába olvasztotta a Fővárosi Bérpalota Rt-t.

A hatalmas vertikális vállalatot az államosításkor iparágak szerint szétszabdalták. Cukorka- és csokoládékészítő üzemét a Kőbányai Cukorkagyár Nemzeti Vállalat vette át, növényolaj-feldolgozó és szappangyártó üzemeit a Növényolaj- és Szappangyár Nemzeti Vállalat. Különvált a Palik és Társa gyógyszerüzem. A szikvízüzemet átvette a Margitszigeti Ásványvízüzem, később a Fővárosi Ás-

ványvízüzem, a Pátia Bor- és Sörkereskedelmi Rt-t a Borforgalmi Nemzeti Vállalat, a cukorkaárusító üzletet az Édességbolt Nemzeti Vállalat. A sörgyártó, a sörmaláta-készítő, a malátakávé- és pótkávékészítő, a tápszerkészítő, a műjéggyártó és a bérhűtőház üzemei pedig beolvadtak a Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalatba, amelynek törzsét a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. sörüzemei alkották. A Soproni és Kőszegi Polgári Serfőzdek Rt. egységei a Soproni Állami Sörgyár Nemzeti Vállalat tulajdonába kerültek.

A rendszerváltás után a Kőbányai Sörgyárat privatizálták, a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalatot a Cereol Növényolajipari Rt. vásárolta meg. A Polgári leányvállalatai, érdekeltségei:

- Cremor Vegyipari és Kereskedelmi Kft. (Gyöngyös) borkősav és borkősav-só gyártási jogainak és gyári felszerelésének eladása a Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt-nek
- Engelhardt Brauerei AG (Berlin)
- Frigor Hűtőház és Kereskedelmi Rt.
- Hungária Egyesült Gőzmalmok Rt.
- Hungária Műtrágya-, Kénsav- és Vegyipar Rt.
- Hungária Vegyi- és Kohóművek Rt.
- Ipari Munkaszervező Intézet
- Kőbányai Király Sörfőző Rt.
- Magyaróvári Sörüzemi Rt megállapodása a Főhercegi Sörfőzdével
- Nyugat-magyarországi Serfőzde és Malátagyár Rt. (Sopron)
- Palik és Társa Gyógyszervegyészeti Kft.
- Pannónia Serfőző Rt. (Pécs) átvétele a Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt. tulajdonába
- Megállapodása a Nagykanizsai Király Serfőzde Rt-vel egyedárusítási körzet ellátásáról
- Pannónia Szálló Rt. (Sopron)
- Pátia Bor- és Sörkereskedelmi Rt.
- Soproni és Kőszegi Polgári Serfőzdek Rt.
- Szent Margit-szigeti Ásványvízüzem Rt.

Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt. és Érdekköri Vállalatainak Elismert Vállalati Nyugdíjpénztára

A nyugdíj-pénztárat a vállalat alapította, de azt önálló jogi személyként jegyezték be a Cégbíróságon. Külön vagyonnal rendelkezett, gazdálkodását a Pénztézet Központ ellenőrizte. A nyugdíjpénztári vagyont ugyanakkor feltüntették a vállalat mérlegében.

A Polgárinál 1940-től működött elismert, vagyis bejegyzett vállalati nyugdíjpénztár. Nyugdíjpénztár korábban is létezett, intézte az alkalmazottak befizetéseit és a nyugdíjak folyósítását. A Cégbíróságon bejegyzett nyugdíjpénztár egyrészt nagyobb biztonságot jelentett az alkalmazottak számára, másrészt kedvező volt a vállalat számára is, mivel vagyonának egy részét az adózás szempontjából kedvezőbben fektethette be a nyugdíjpénztárba. Ugyanakkor a részvénytársaság az itt összegyűjtött pénzt a banknál kisebb kamatteherrel kölcsön is vehette.

Dreher Antal Serfőzdéi Rt.

A Dreher-család szerepe a „sörtörténelemben” a 18. század végére nyúlik vissza. Franz Anton Dreher (1735–1820) 1796-ban vásárolta meg az 1632-ben alapított Klein-Schwechatl Városi Serházat. Fia, Ifj. Dreher Antal (1810–1863) Ausztriában, Münchenben, majd Angliában tanulta ki a mesterséget. Schwechatra hazatérve 1840 körül bevezette ott az alsóerjesztésű sörtechnológiát, és kifejlesztett egy új sör típust: a Lagerbiert. Később ennek köszönhető a „sörkirály” kitüntető címet.

A 19. században Pest-Budán is megindult a sörfőző ipar. A serfőzdek kezdetben a Duna közelébe települtek le, mivel a folyó korlátlan mennyiségben biztosította a sör- és a maláta-készítéshez szükséges vizet. Egy Münchenben tanult pesti sörfőzőmester, Schmidt Péter kiváló söre hívta fel a figyelmet Kőbányára. Hatalmas sikert aratott a kőbányai sziklapincékben érlelt sörével. Később kiderült, hogy a mélyfúrással nyert kőbányai kutak vize kitűnően alkalmas a sörfőzéshez, a pincék pedig állandó hőmérsékletet biztosítanak az ászokoláshoz, tároláshoz, vagyis az alsóerjesztésű Lagerbier előállításához.

A föllendülő kőbányai termelés nem kerülte el id. Dreher Antal figyelmét sem. Az itteni sörök komoly konkurenciát jelentettek a számára. 1856 és 1860 között többször is Pest-Budára látogatott, és végül 1862-ben megvette a cseh, az osztrák és a bajor konkurenciával küzdő Kőbányai Serház Társaság serfőzdéjét. További telkeket is vásárolt a bővítéshez, de halála (1863) miatt fiára várt, hogy megvalósítsa elképzeléseit. Ifj. Dreher Antal (1849–1920) még csak 14 éves volt apja halálakor, így csak 1870-ben vehette át a négy Dreher-serfőzde (Schwechat, Kőbánya, Trieszt, Michelob) vezetését. Fejlesztette gyárai technológiáját és kapacitását, és a kőbányai hamarosan Magyarország legnagyobb sörgyárává vált.

A körülötte egymás után épülő új serfőzdek (1892: Polgári; 1894: Király, 1910: Haggenmacher, 1912: Fővárosi) sem tudták megtörni fejlődését. A négy gyárból álló konszern 1890-ben már 1,2 millió hektoliter sört termelt.

A család jelentős uradalmakat és budapesti ingatlanokat szerzett, később részt vállalt a Kereskedelmi Bank igazgatásában. Dreher Antal 1897-ben megvásárolta a gazda nélkül maradt martonvásári egykori Brunszvik-kastélyt. A birtokot a család mintagazdasággá változtatta, a tordasi és váli uradalmon pedig méntelepet, versenyistállót, illetve tehenészetet rendeztetett be. Ifj. Dreher Antal

három fia közül Jenőre bízta a kőbányai gyár irányítását, amely 1905-ben részvénytársasággá alakult, a Dreher-féle serfőzdek magyarországi fiókjaként. A társaság 1907-ben az anyavállalattól független, önálló magyar céggé alakult át.

A Dreher Antal Serfőzdei Rt. schwechati bejegyzett cég a tulajdonát képező ingatlanokkal és a kőbányai gyár berendezéseivel apportként járult hozzá az új társaság alapításához. A vállalat felvette üzletkörébe a sörgyártás mellett az égetett szeszesitalok (konyak, borpárlat, rum) és a gyümölcsből főzött szeszesitalok (likőrök, pálinkafélék), valamint a sósborszesz és rokoncikkék gyártását és finomítását. Dreher Jenő (1873–1949) sorra részesedést szerzett a versenytársak, a Haggemacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárakban, a Barber és Klusemann Serfőző házban, illetve az 1867-ben alakult Első Magyar Részvény Serfőzde Rt-ben.

Az üzleti kapcsolatok megszilárdítását a két család összeolvadása előzte meg: Dreher Jenő 1898-ban Haggemacher Henrik legkisebb gyermekét, Berta Lujzát (Lillyt) vette feleségül. A Dreher- és a Haggemacher-fiúk kölcsönösen részt vettek egymás gyárainak irányításában.

Az első világháború utáni gazdasági visszaesés éveiben még szorosabbra fűződtek az üzleti kapcsolatok is. A Dreher Antal Serfőzdei Rt. 1923-ban érdeklősségbe lépett az Első Magyar Részvényserfőzde Rt-vel és a Haggemacher-féle sörgyárakkal. Létrejött az ún. Concentráció, amelynek révén nemcsak az üzemekben lévő értékeket sikerült átmenteni, hanem egyes felszabadult gyár-épületeket más célra is felhasználhattak.

Dreher Jenő 1926-ban úgy döntött, hogy minden Magyarországon kívüli Dreher-tulajdont elad, még a Dreherek első gyárát, a schwechatit is. Az ebből befolyt pénzből — a gazdasági recesszió ellenére — egymás után vásárolta fel a sörgyárakat. 1928-ban beolvasztotta a kanizsai Király Serfőzde Rt-t is. Házat vett a Mártonhegyen és a Belvárosban. Restauráltatta és korszerűsítette a martonvásári kastélyt, és felépíttette a kiskastélyt, amit nászajándékkul adott Anna Mária nevű lányának. 1933-ban létrejött a Dreher-Haggemacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. a Dreher Antal Serfőzdei, az Első Magyar Részvényserfőzde, a Haggemacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Rt. és a (Liebig Budapesti Textilművekből alakult) Dreher-Haggemacher Textilművek fúziójával. A Dreher-sör közel 70%-ban uralkodott a hazai piacon. A másik két kőbányai gyár, a Polgári és a Fővárosi Serfőzde osztozott a maradékon. A Dreher Nyugat-Európában, Amerikában, Ázsiában, Afrikában és Ausztráliában is ismert, világhírű márkanévvé vált. A második világháború okozta károkat nagyjából helyreállították, és beindították a termelést. Úgy tűnt, hogy Dreher Jenő hihetetlen rugalmasságának és alkalmazkodó-képességének köszönhetően talpon tud maradni a cég.

1948 márciusában azonban államosították a család magyarországi tulajdonát. Dreher Jenő 1949-ben halt meg Budapesten. Családja új hazában kezdett új életet, és messze elkerülte a söripart. Ettől kezdve a Dreherek sorsa és a sörgyártás végleg elvált egymástól: a leszármazottak közül senki sem vitte tovább apáik

mesterségét, és sem a gyár, sem termékei nem tarthatták meg a Dreher márka-nevet.

Szerencsére azonban megmaradt a szakemberek jó része, akik átadták tudásukat és szakmásméretüket a fiatalabb nemzedéknek. 1949-ben a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzdet összevonták a Polgári és a Fővárosi Serfőzddel, az Export Magyar Malátagyárral, valamint a Kanizsai Király Serfőzddel. A nagy múltú Dreherből lett a Kőbányai Sörgyár, amely az állami időszakban az ország sörrelátásnak 90%-át adta. 1992-ben a Kőbányai Sörgyár részvénytársasággá alakult, 1993 novemberében a South African Breweries (SAB) csoport tagja lett, amely Dél-Afrika legjelentősebb – és a világ ötödik legnagyobb – sörgyártója volt ez évben. Ekkortól jelentős műszaki és gazdasági modernizálódás kezdődött a sörgyárnál, amely ezzel az ágazat legmodernebb és leghatékonyabb szereplőjévé vált.

A SAB 1997 júliusában egyesítette a Kőbányai és a Kanizsai Sörgyárat. Az így létrejött Dreher Sörgyárak Rt. az ország legnagyobb sörgyára és a magyar piac vezetője lett. A Dreher Sörgyárak Rt. az 1999–2000. pénzügyi év óta folyamatosan nyereséges. Első ízben 2000-ben néhány százalékkal nőtt a sörfogyasztás, amire 1990 óta nem volt példa.

Első Magyar Részvényserfőzde Rt.

A söriparban elsőként alakult részvénytársaság, amelyet a pesti malomtulajdosok létesítettek 1867-ben, az 1854 óta fennállt Barber és Klusemann-féle kőbányai serfőzde átvételével. A vállalat a Magyar Országos Központi Takarékpénztár érdekkörébe tartozott. Önállóságát 56 éven keresztül megtartotta, de a Dreher- és Haggenmacher-féle gyárakkal szemben nem tudott versenyben maradni. 1923-ban érdekközösségbe lépett velük, majd 1933-ban a Haggenmacher-féle gyárakkal együtt beolvadt a Dreher Antal Serfőzdéi Rt-be, és a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. része lett. A beolvadás előtt jelentős érdekeltségi körrel rendelkezett: ide tartozik a Liebig Budapesti Textilművek Rt., a Dreher-Maul Kakaó- és Csokoládégyár Rt., az Asbestos Vegyi és Műszaki Cikkek Gyára, a Hungária Nagyszálloda, valamint a nagykanizsai Király Serfőzde Rt. Érdekeltségeinek egy részét átvette az újonnan alakult nagyvállalat.

Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Rt.

A részvénytársaság 1907-ben alakult az 1867-től fennállott magáncégből. 1867-ben Haggenmacher Henrik gőzmalom-tulajdonos átvette a budafoki (promontori) sörüzemet a híres szállodás dinasztiától, a Frohner-családtól, és Kőbányán is berendezkedett sörgyártásra. Haggenmacher Svájc-ból vándorolt át

Magyarországra, kezdetben a malomiparban tevékenykedett, két malmot működtetett, ebből az egyik lett az utolsó egyéni tulajdonú malom Budapesten. Főrésztvényese volt az Első Budapesti Gőzmalom Részvénytársaságnak és egyik alapítója a Flóra, Első Magyar Stearin-, Gyertya- és Szappangyárnak. Részt vett az Első Magyar Részvényserfőzde alapításában. Testvére, Haggenmacher Károly (1835–1921) is a malomiparban tevékenykedett, akinek síkszita-szabadalma világhíressé tette nevét.

Az 1907-ben alapított részvénytársaság Haggenmacher Henrik fiainak, Henriknek és Oszkárnak a tulajdonát képezte. Leánytestvérük, Berta Lujza (Lilly) ekkor már Dreher Jenő felesége volt, és a két család közötti kapcsolatok szorosabbá válása maga után vonta az üzleti kapcsolatok szorosabbra válását is. Formálisan is létrejött az érdekközösség 1923-ban, majd a fúzió 1933-ban, amikor megalakult a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt.

Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt.

A söripar hatalmas konszern-vállalata, amely 1933 decemberében jött létre a Dreher Antal Serfőzdéi Rt., a Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Rt., az Első Magyar Részvényserfőzde Rt. és a Dreher-Haggenmacher Textilművek Rt. egyesülésével. Ezek a vállalatok (az akkor még Liebig Textilművek Rt. kivételével, amelyből a Dreher-Haggenmacher Textilművek Rt. alakult) már 1923-ban létrehozták az ún. Concentrációt.

1923 óta közösen adták ki mérlegeiket, amelyekben azonban az egyes tagok mérlegei még külön-külön szerepeltek. A Concentráció tagjai közötti kapcsolatot oly módon is megerősítették, hogy az Első Magyar Részvényserfőzde Rt. alapítóját felemelte, és új részvényeket bocsátott ki a másik két társaság részvényeinek becserélése céljából. Ugyanakkor az Első Magyar Részvényserfőzde Rt. új részvényeire a másik két vállalat elővételi jogot kapott. A három részvénytársaság igazgatóságában ugyanazok a személyek szerepeltek, főleg abból következően, hogy a Dreherek és a Haggenmacherek már 1898 – Dreher Jenő és Haggenmacher Berta Lujza (Lilly) házasságkötése – óta részt vettek egymás üzleteiben. Az egyesülés úgy zajlott le, hogy a többi vállalat beolvadt a Dreher Antal Serfőzdéi Rt-be. Haggenmacherék budafoki gyárában a sörtermelést megszüntették, és itt rendezték be a textilgyárat.

Az újonnan létrejött nagyvállalat új üzemágak bevezetésével elérte, hogy az elődvállalatokba befektetett tőkék továbbra is aktivizálhatók legyenek, és nagyarányú szervezeteiket ne kelljen beszüntetni, továbbá az épületeket, a berendezéseket és a gépek egy részét más üzemekben is felhasználhassák, hogy ne kényszerüljenek a kapacitás csökkentésére. A sörvállalatokban elhelyezett több mint 60 millió pengő tőke ekkor már csak a sörtermeléssel nem biztosított volna hozadékot. A vállalatok átállásai, berendezésük új termékek gyártására, sikeres racionalizálási intézkedéseik pedig arra voltak alkalmasak, hogy a vállalat to-

vábbfejlődését biztosítsák. A Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. ugyanolyan változatos profilú élelmiszergyártó kombináttá alakult át, mint a Polgári a tápszerművek megalapításával.

A vállalatot az államosítások során szétszabdalták. A DHEMRS Rt. a textilüzemével kapcsolatos ingatlanokat, berendezéseket és felszereléseket átadta a Kőbányai Fonóipari Nemzeti Vállalatnak, a konyak- és likőrgyártó üzemeket a Budapesti Likőripari Nemzeti Vállalatnak, a Dreher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár Rt. érdekeltségi vállalatot a Kőbányai Cukorkagylár Nemzeti Vállalatnak. A sörgyártó, sörmaláta-készítő és mlyéggyártó üzemeket vette át a Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat. Legnagyobb vidéki érdekeltsége, a nagykanizsai Király Serfőzde is beolvadt a Kőbányai Sörgyárakba, míg a pécsi Pannónia Serfőző Rt-ből megalakult a Pécsi Állami Sörgyár Nemzeti Vállalat. Mivel a hajdani Concentrációnak, majd a belőle alakult Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt-nek a Polgárral és a Fővárossal kötött kartellmegállapodása értelmében a sörtermelési kontingensek több mint 60%-a a DHEMRS Rt-t illette meg, sörgyártása viszonylag a legnagyobb mennyiségű maradt, és mint a legnagyobb sörgyár, a Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat törzsgyárát képezte. Ebbe olvadt bele a Polgári és a Fővárosi sörüzeme. Leányvállalatok és érdekeltségek:

- Dreher Brandy Likőr- és Rumgyár Rt.
- Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. Textilművei
- Dreher-Haggenmacher Nagyvárad Sörgyár Rt.
- A Dreher-Haggenmacher Sportkör
- Hungária Nagyszálloda Rt.
- A Ritz szállodáinak bérlete
- Nagykanizsai Sörfőzde Rt.
- Magyaróvári Sörüzemi Rt.
- Nemzeti Szálloda Rt.

Dreher-Maul Kakaó- és Csokoládégyár Rt.

A Concentráció keretébe tartozó Dreher Antal Serfőzdéi Rt. alapította a wernigerodei Maul Csokoládégyár Rt-vel közösen. 1923. július 16-án alakult újjá Dreher-Maul Kakaó- és Csokoládégyár Rt. néven. 1924 januárjáig Újpesten működött, majd telephelyét Kőbányára helyezték át. A Dreherék által rendelkezésre bocsátott kőbányai üzemben – a X. kerületi Ihász utca 28. sz. alatt – a Maul wernigerodei gyárából leszerelt csokoládégyártó berendezéseket állították fel. Elsősorban ostya- és desszerttermékeivel vált sikeressé. 1933. november 30-ától a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. leányvállalata volt, Dreher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár Rt. néven.

Dreher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár Rt.

Az 1923. július 16-án alakult Dreher-Maul Kakaó- és Csokoládégyár Rt. jogutóda, amely 1933. november 30-án szerveződött újjá Dreher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár Rt. néven. A Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. leányvállalata volt. Az államosítás után ebből alakult meg a Budapesti Keksz- és Ostyagyár. 1963-ig önálló vállalként működött, ezt követően pedig Duna Csokoládégyár néven a Budapesti Édesipari Vállalat, majd annak privatizációja (1992) után a Stollwerck-Budapest Kft. egyik gyáregységeként. Fővárosi Serfőző Rt.

1912-ben alakult a Hazai Bank Rt., a Deutsch Ignác és Fiai Rt., valamint a budapesti Tóth László cég részvételével. Üzletköre: sör-, maláta- és műjéggyártás. Érdekeltségei közé tartozott az Erőtakarmányozási Rt. és a Frigor Hűtőház és Kereskedelmi Rt. A másik két sörgyárral szemben a vállalat kizárólag sör- és malátatermelésre rendezkedett be. A konjunkturális évek fogyasztására alapozott berendezésével kapacitását már az első világháború után sem tudta kihasználni. A válságot követő években csak kartellkapcsolatai mentették meg az összeomlástól. A gyártást 1934-től gyakorlatilag leállították, és ekkortól részvényeinek többsége a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. és a Dreher Kőbányai Serfőzde és Csokoládégyár Rt. tulajdonába került, bár szervezeti önállóságát, független irányítását (pl. külön vezetését) fenntartották.

Szintén az 1933–1934. üzletévben az általa 1922-ben alapított Frigor Hűtőház és Kereskedelmi Rt. részvényeit eladta a Kőbányai Polgári Serfőző és Szent István Tápszerművek Rt-nek. A pécsi Pannónia Serfőző Rt-nek — amely az 1920-as években még az érdekeltségi körébe tartozott — a részvényei is a Polgári, valamint a DHEMRS Rt. tárcájába kerültek. Az államosítás után az üzemet a Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat vette át.

* * *

Mint kitűnik, volt a honi sörgyártásnak, küzdelmekkel, egyéni gondokkal teli jó kilencven éve. Ma meghatározó korszakként tekinthetünk rá, emlék-lenyomatai megtalálhatók messze az iparág határain túl is, ahogy termékeik maguk szintén nagy tételben jutottak akkoriban az ország határain kívülre. Emléküket őrizzük meg minden üvegben.

AMERIKA SÖRFORRADALMA

Amikor az Egyesült Államokban 1919. január 16-án kihirdették a szeszfogyasztást betiltó alkotmánymódosítást, az államok sörfőzési és sörfogyasztási szokásai alig különböztek Európától. Hogy is különbözhetett volna, mikor azt európai bevándorlók hozták létre, akik többek között a sörfőzés tudományát is ott-honról hozták magukkal. Tudva, hogy sok ír és német is akadt köztük, szinte a sör szeretete volt az Amerikába bevándorlók egyetlen közös vonása.

Az Egyesült Államokban élő nagyszámú német származású lakosság és más nációjú sörbarátok hiába tiltakoztak az ezt megelőző években, a törvény nem tett kivételt a sörrel sem. Hiába futottak be New York kikötőjébe az Európából hazatérő katonák hajói hatalmas „Sört akarunk!” feliratú transzparenszekkel, a honatyák hajthatatlanok maradtak: a sör is alkoholos ital, és mint ilyen, üldözendő!

A törvény azonban hiába volt tele jó szándékkal, valójában épp ellentétes hatást váltott ki. Miközben a szeszfogyasztás alig csökkent, virágzott a szeszcsempészet és az illegális szeszfőzés, az utcákon bandaháborúk dúltak és sok amerikai család ekkor alapozta meg gazdagságát. A száraztörvény idején mellesleg csak Chicagóban 4500 rendőr és finánc neve szerepelt a szeszcsempészek fizetési listáján — azaz voltak a törvénynek haszonélvezői is. Ennek azonban sokan itták meg a — nem a komlótól keserű — levét. Mindaddig — tisztelve az európai tradíciókat — az átlag amerikai a mindennapjai sörét frissen, a helyi sörfőzőktől szerezte be. Amerika egészen a száraztörvényig a helyi sörfőzdék országa volt, ahol szinte minden városnak megvolt — az élet egyéb, elengedhetetlen kellékei mellett — a saját sörfőzdéje. Ezek között a kis sörfőzdék között vitt véghez beláthatatlan pusztítást a törvény, hiszen legtöbbjüknek nem maradt más választása, mint bezárni az üzemet és megpróbálni elhelyezkedni a munkaerőpiacon.

Végül a törvényhozók is belátták a jogszabály értelmetlenségét, betarthatatlanságát, és az alkoholos italok közül először a sör főzését és forgalmazását engedélyezték 1933. április 7-től, még a száraztörvény decemberi, teljes körű eltörlése előtt. Természetesen az újjáéledő (legális) hazai sörfőzés nem volt képes kielégíteni az óriási keresletet. A holland Heineken, felismerve a hatalmas lehetőséget, elsőként indított Európából sörszállítmányt az Újvilág felé, és a Heineken söreivel megpakolt hajó április végén már be is futott New York kikötőjébe. Ezzel a gyors felismeréssel a cég meg is alapozta amerikai jövőjét, hiszen mind a mai napig az egyik legkedveltebb és legnagyobb mennyiségben eladott importsör az Egyesült Államokban.

Ugyancsak gyorsan tudtak reagálni a sörfőzés engedélyezésére a nagyobb sörgyárok, hiszen nagyobb tőkéjüknek köszönhetően, a szesztilalom idején, sikeresen álltak át más termékekre. Az Anheuser-Busch például a nehéz időkben az Egyesült Államok legnagyobb élesztőgyára volt és pivo néven egy alkohol-

mentes malátaitalt is gyártott, a Coors pedig malátás tejet dobott piacra. Az alkoholtalalom eltörlése után természetesen ismét sörgyártásba fogtak, felvásárolva jó néhány tönkrement kisüzemet és rövidesen az amerikai piac háromnegyedét az Anheuser-Bush, a Coors és a Miller sörkorszernek uralták.

A legnagyobb csapást azonban az amerikai sör minőségére egy 1925-ben született szövetségi törvény jelentette, ami előírta az ország területén forgalmazott sör maximális alkoholtartalmát. A hírhedt szesztalalom idején született rendelkezés ezt 3,9 térfogat-százalékban limitálta. Az üdítő hatást temérdek szén-savbuborékkal próbálták fokozni. Persze erre is találtak megoldást: az erősebb sörök etikettjére a „malt liquor” felirat került. Ha tehát az amerikai egy jó sörre vágyott, akkor nem a kommersz söröket, hanem ezeket kereste az üzletek polcain.

A hajdan változatos kínálatú amerikai sörfőzdeket felváltotta a hatalmas gyáripár. Ennek sajnálatos eredménye magában a sörben is megmutatkozott. Amerika hozzászokott az igen alacsony alkohol- és magas szén-dioxid-tartalmú sörökhöz, amelyek tömeggyártásához adalékként kukoricát és rizst is felhasználtak. A sörivók egy jellemzően igényesebb része, akik elégedetlenek voltak az amerikai kínálattal, az importsöröket fogyasztotta.

A házi sörfőzés a szesztalalmi időket követően gyakorlatilag nem létezhetett az Egyesült Államokban, mivel ezt az 1970-es évekig – miközben a házi borászat működhetett – törvény tiltotta. A házi sörfőzést újra legalizáló törvényt Jimmy Carter elnök csak 1978-ban írta alá. Bizonyos államokban már előbb is lehetőség nyílt a házi sörfőzésre és ezzel a lehetőséggel élt Charlie Papazian is. Ő első saját főzetét még 1972-ben készítette egy egyetemi tivornyához, akkor még dilettáns pancsolóként. Eleinte Papazian még védőszemüvegben és esőkabátban dolgozott. „Még nem voltam teljesen ura az erjedési folyamatoknak, így olykor, amikor kibontottam egy palackot, vagy megcsapoltam egy hordót, olykor sör-zuhanynak voltam kitéve” – emlékszik vissza egy interjúbán a hőskorra.

1978-ban Papazian vezetésével néhány hobbifőző megalapította az American Homebrewers Associationt (Amerikai Házifőzők Egyesülete). Az AHA több tízezres tagsága mellett milliónyian vannak, akik az otthoni tűzhelynél rendszeresen munkálkodnak a komlóval és a malátával. Ha biztosra akarnak menni, már nem kell improvizálniuk, hanem kész főzőkészletet használhatnak. Ezek maláta- és komlókivonatokat tartalmaznak, amelyek megkönnyítik a főzést. Sokan persze nem lépnek túl a laikus háziipar keretein, de vannak olyanok is, mint a bostoni Jim Koch, aki szintén házifőzőként kezdte, de ma már sörfőzdéjét a Samuel Adams-t számottevő sörgyárként jegyzik az évi egymillió hektoliteres termelésével.

Ami néhány különös furcsa hobbijaként indult, mostanra teljesen átformálta az Egyesült Államok sörfogyasztásáról alkotott képet. A házi sörfőzés úttörői ugyanis felismerték, hogy egy kis gyakorlattal és olcsó felszerelés segítségével éppolyan jó sört tudnak otthon előállítani, mint az importmárkák, amelyekért

addig vagyonoikat fizettek. Ezzel Amerika túljutott a holtponton, és elkezdte az óráját visszapörgetni a sör és a sörfőzés régi szép napjaihoz.

Ennek eredményeképpen 2012-ben 31. alkalommal rendezték meg a denveri Oktoberfestet, azaz a Great American Beerfest-et, amely természetesen csak nevében emlékeztet a müncheni eseményre. Míg ott csak a hat müncheni sörgyár vehet részt az eseményen, és csak egy sör típus, nevezetesen az Oktoberfestbier képviselteti magát, 2012-ben Denverben csak a versenyeztetett sör típusok száma 83 volt. Az amerikai stílusú wheat-től, az imperial ale-en keresztül a barley wine-ig terjed a sor és olyan új kategóriák is indultak, mint az American Style India Black Ale, Wood and Barrel Aged Strong Stout, a Pumpkin Beer és a Field Beer. Itt már szó sincs a korai évek romantikájáról, a szövetségi államokban ötezer fölött jár a rendszeresen termelő hobbifőzők, illetve sörfőződékek száma és ez a maga öt százalékával már számottevő piaci tényező.

A söróriások eleinte egy legyintéssel intézték az amatőröket, legfeljebb a hobbifőzők speciális sörkülönlegességek iránt érzett vonzalma keltette fel figyelmüket. Arra nem is gondoltak, hogy a lenézéssel kezelt amatőrök egy új sörízlés kialakulásának „divatdiktátorai” is lehetnek majd. Aztán egyre inkább odafigyeltek tevékenységükre és immár akad néhány olyan sörfajta, amelyik egy évtizede még csak házilag készült – így a könnyű ale, a bajor búzasör, vagy a baksör –, de manapság már bekerült a nagyobb sörgyárak kínálatába is. Sőt! Európai sörszakemberek is egyre gyakrabban látogatják az amerikai házfőzőket, és egyre nagyobb elismeréssel adóznak bátor kísérletező kedvüknek és a microbreweries-nek nevezett, csak a helyi piacok, vagy egy-két vendégelő igényeit kielégítő főzdek mai napig tartó robbanásszerű fejlődésének.

Ma már Európában is egyre többen adóznak elismeréssel az amerikai kézműves-söröknek és egyre többen üzennek hadat az 1516. évi sörtisztasági törvénynek, amely európai etalonként csak a maláta, a komló és a víz használatát engedélyezte a sörfőzéshez. Angliában, Dániában, Hollandiában, Olaszországban, Svédországban és persze Belgiumban is egyre másra alakulnak amerikai mintára a kis sörfőzdek, ahol bátran használnak a gyömbértől a kakaón át a sokféle zöldfűszerig mindenféle anyagot, ami teljesen megváltoztatta a sörről kialakult sztereotípiákat. Ennek eredménye, hogy a harmadik évezred elején a sör odakerült az ínycsecek asztalára és bevonult a csúcsgasztronómiába is.

AMIT A CSEH SÖRRŐL TUDNI ÉRDEMES: ÉRDEKESSÉGEK, TÖRTÉNELEM, IRODALOM

„Ha meghalnál söröcskénk, árvaságra jutnánk” (Festmény az U Fleků, a híres prágai söröző falán.)

Alapvetés

Az idézett szöveg igazán találóan jellemzi a cseh léleknek a sörhöz való viszonyát. Bizony, a cseh polgár mindennapi életmódjához, életviteléhez és gondolkodásához szervesen kapcsolódik a sör jelenléte. Még azokéhoz is, akik nem különösebben isszák ezt az italt. Hiszen mindenkinek a környezetében akad olyan férfi vagy nő, akiknek ez a kedvenc napi itala, és aki szeret a kedvenc kocsmájába, sörözőjébe nap mint nap betérni, hogy ott megvitassa az élet mindennapi témáit: a házmaster intézkedéseitől a politikusok viselt dolgaiig.

Ahhoz, hogy a sör ma is ennyire a mindennapi élet része legyen (sokkal inkább, mint Magyarországon a bor), persze kellett a sör készítésének és fogyasztásának több évszázados hagyománya és a sörgyártás folyamatos kiemelt szerepe is a mindenkori cseh gazdasági életben. Az évszázadok során az uralkodók, később a vezető politikusok általában támogatták a sörfőzés fejlesztését.

Nemzetgazdasági szempontból ma a sörgyártás az egyik legjelentősebb iparág Csehországban. Szinte minden, magára valamit is adó városnak saját sörgyára van, de azt is mondhatnánk, hogy minden valamire való sörgyárnak saját városa van, és akkor sem állnánk messze a valóságtól. Nem kevésbé fontos gazdasági ágazat és bevételi forrás a vendéglátás sem, amelynek formáiban ugyan csak számtalan vállalkozás tevékenykedik.

A söripar kialakulása és több évszázados hagyománya elsősorban a komló termesztésére kiválóan alkalmas területeknek köszönhető, amelyek közül kiemelkedik Žatec (német nevén: Saaz) város környéke, ahol évente komlószedő versenyeket rendeznek, és ahol a város köszöntő tábláján is ez áll: Žatec – a város, ahol a sör otthon van.

Néhány szó a sörgyárakról

A 2009-ben kiadott sörgyári térkép – teljességre törekedve – 149 működő sörgyárat említ. De még ezek között sem szerepel az összes (mini)sörfőzde. Az mindenestre látható, hogy Csehországban szinte minden nagyobb településen található söripari üzem, a nagyvárosokban több is. A kisebb városok gyarai vagy főzdéi elsősorban a saját városuk polgárai részére termelnek, és ezeket a

söröket főleg az adott vendéglátóhelyen, adott városban, esetleg a környéken lehet fogyasztani. Habár nem ritkán egészen kitűnő sörökről van szó, terjeszkedésüket gátolja az alacsony termelési potenciál, és az, hogy a szomszéd városban már úgymond másik sörgyár üzemel. Példaként a kelet-csehországi Náchod városka termékét, a Primátort említeném, amely az egyik legkitűnőbb cseh sörcsalád, mégis alig lehet találkozni csapolt Primátorral Náchodon kívül máshol az országban. Pedig sokféle speciális sört gyártanak, és magukat is így jellemzik: a specialitások specialistája.

Hasonló a helyzet a Magyarországon talán leginkább ismert cseh vidéki márkával (természetesen a pilsenit (Plzeň) és a budweisit (České Budějovice) kivéve), a nymburkival is, amely a kitűnő író, Bohumil Hrabal révén vált világhírűvé. Az itt gyártott söröket az író (aki gyermekkorát szinte a gyárban töltötte) alkotása nyomán nevezték el Postřižinské pivo-nak (a *Sörgyári capriccio* eredeti cseh címe: *Postřižiny*), és a nymburki sörcsalád egyes tagjai is Hrabal alakjairól kapták a nevüket: így a 10 fokos sörük neve Pepínova desítka (Pepín bácsi tize), de gyártanak Francinův ležákot (Francin ászok söre) is. A félbarna sört Něžný barbar (azaz Gyöngéd barbár, szintén az író egy könyve alapján) néven nevezik, a 3% alkoholtartalmú 8 fokos sörnek Doktorova 8 a beszédes neve, és így tovább. Hiába világhírű azonban a nymburki sör, és hiába van közel a fővároshoz, Prágában csupán egy nymburki sörözőt ismerünk.

A sörgyárak névadása egyébként is érdekes dolog. Manapság mind több cseh sörgyár igyekszik a modern kori marketingnek megfelelni és söreinek névadása során figyelembe venni a helyi nevezetességeket, sajátosságokat, célul tűzve ki azt, hogy a termék neve minél ismerősebb legyen a fogyasztóknak, nem egyszer pedig emléket állítsanak valaminek, valakinek. Az említett nymburki sörökön kívül remek példa erre a třeboňi Petr Vok (aki a cseh Casanovaként emlegetett nemes volt), a libereci Konrad (egy cseh uralkodó család tagja), a benešovi Ferdinand (Ferenc Ferdinánd után), a szintén benešovi Sedm kůli (Hét golyó, azaz hét lövés, ahogy a csehek utalnak a Ferdinánd főherceg elleni 1914. évi szarajevói merényletre), a Nová Pakában gyártott Brouček (Svatopluk Čech író figurája), vagy a pardubicei Taxis (a leghíresebb akadály a pardubicei lóversenyen) sör is.

Egy kis történelem

A magyar sörturisták kultikus prágai helyének számító U Fleků homlokzatán felirat hirdeti az alapítás évét: 1499-et. Vít Skřemenec sörfőző mester ekkor vásárolta meg a házat, és ettől az évtől számítják az U Fleků történetét. A sörfőzde mai nevét egyik későbbi tulajdonosáról, Jakub Flekovskýról kapta, aki 1762 után tette sikeressé a sörfőzdet. A vendégek jogos élvezettel kortyolgatják italukat a több évszázados sörfőzde falai között. A cseh sörgyártás hagyományai azonban még ennél is régebbi időkre, a távoli évszázadokba nyúlnak vissza.

Tudjuk, hogy sört már az ókori emberek is főztek, kedvelt italuk volt ez a mezopotámiaiaknak, az egyiptomiaknak és a keltáknak is. Csehország területén legkorábban egy kelta törzs (boiok, boemusok) lakott, majd a germánok, később a szlávok, akik vélhetően elődeiktől vették át a sörfőzés technikáját. Vannak arra utaló jelek, hogy már az itt lakó kelták is főztek sört, az pedig biztos, hogy a germánok körében a nektár mellett a sör volt a leginkább elterjedt ital.

A csehországi sörfőzést említő első írásos emlék a břevnovi kolostorral kapcsolatos. Amikor 993-ban Vojtěch (Adalbert) cseh püspök felszentelte a kolostort, megtiltotta az ottani benedek rendi szerzeteseknek a sörfőzést. (Ezt a tiltást aztán IV. Ince pápa oldotta fel a 13. század közepén, amit I. Vencel király kért tőle az „istenfélő és sörszerető” cseh alattvalók érdekében.)

Valószínű, hogy Csehországban kolostorok egész sorában főzték a sört már 993 előtt is, csak ezekről nem maradtak fenn írásos emlékek. A legrégebbi forrás, amely a komlót is említi, a 11. század első felében keletkezett. Ez a Stará Boleslav-i káptalan 1039. évi alapító okirata, amely tizedet vetett ki a žateci, a Stará és a Mladá Boleslav-i komlótermésre. Pár évtizeddel később, 1088-ban II. Vratislav cseh király a vyšehradi káptalan alapítólevelében rögzíti, hogy a kanonokok jogosultak a komlótermés tizedére a sörfőzés miatt. A városi lakosság is harcolt azonban a sörfőzés jogáért, és a nemesek, uralkodók is szerették ezt az italt. Legjobb példa erre Jan brabanti fejedelem, a brüsszeli sörfőző céh tiszteletbeli elnöke, akit gyakran ábrázoltak sörös hordón ülve, habzó korsóval a kezében, és akinek latin nevéből – „Jan Primus” – eredeztetik a Gambrinus néven a világ számos országában a sörfőzők patrónusának tartott uraságot.

Egyes szerzők szerint az 1118-ban Cerhenicében alapított uradalmi sörgyár volt a legrégebbi – nem kolostori – sörfőzde Csehországban, és valószínűleg Európában is. A sörfőzési joggal felruházott személyek és települések a 13. és 14. században sorra alapították meg a városi sörgyárakat olyan csehországi városokban, mint például Teplá – 1200, Hodonín – 1228, Omůtž (Olomouc) – 1250, Německý (Havlíčkův) Brod – 1333, Vodňany – 1336, Jilemnice – 1348 és Třeboň – 1379. A 16. században csupán Domažlice városában öt(!) sörgyárat tartottak nyilván. Ezekben a századokban a sört gyógyításra is használták, az 1580-ban megjelent Orvosi Kézikönyvben például felsorolták a sör gyógyhatásait. Az U medvídkůban (Medvebocskhoz) gyógyhatású ürmös sört is főztek, és a karlsbadi (Karlovy Vary-i) hévizeket is felhasználták sörkészítésre. (Az itteni sörgyár manapság felélesztette ezt a hagyományt, és a hőforrás vizét is felhasználva Dr. Bier néven készíti söröket.)

A városi sörfőzéssel egy időben kezdett kialakulni az üzletszerű vendéglátás is. A legrégebbi ismert út menti vendégfogadó Brünn (Brno) határán üzemelt. A Kék Oroszlán épülete 1243-tól 1934-ig (közel 700 évig!) állt és működött.

A sörfőző céhek aktív érdekvédelmi és szakmai tevékenységet folytattak. A sörgyártás egyik legjelentősebb rendeletét 1516-ban a bajor uralkodó hozta Reinheitsgebot néven. Az ún. „sörtisztasági” törvény arról rendelkezik, hogy a sör készítéséhez csak malátát, komlót és vizet lehet használni. Ezt a törvényt

aztán a csehek is alkalmazták, és 1518-ban cseh nyelven megjelentették a Frantovy pravát, vagyis saját törvénykönyvüket, amelyet Jan Franta pilseni sörkedvelő orvosról neveztek el. 1585-ben megjelent II. Rudolf császár és király személyes orvosának, a prágai egyetem professzorának, Tadeáš Hájek z Hájkúnak a könyve a sörről, amit a világon az első sörgyártás-technológiai könyvnek tartanak.

A 18. és 19. század fordulóján aztán megszületettek a cseh sörszakmai irodalom első tudományos művei, mindenekelőtt František Ondřej Poupě legendás sörmester könyve a sörfőzés alapjairól, amelyet 1794-ben Prágában németül, majd 1801-ben Olmützben cseh nyelven adtak ki. A német nemzetiségű Karel Napoleon Balling, a prágai kétnyelvű politechnikai intézet rektora, a bécsi Császári Akadémia levelező tagja rengeteg sörfőzéssel kapcsolatos tudományos munkát jelentetett meg a 19. század közepén Prágában. Ő volt az, aki bevezette a sacharométer (Balling-fokoló) műszert a sörgyártásba, és ki ne tudná, hogy a sörlé erjesztés előtti szárazanyag tartalmának mértékét ma is Balling-fokban határozzák meg. (Általában ennek 1/3 vagy 1/4 része a sör alkoholtartalma.) 1873-ban a cseh sörfőzők rendszeres szakmai folyóiratot alapítottak, *Kvas* címen. A 19. és 20. század fordulóján már sörtörténeti művek is születtek, elsősorban a točnickí születésű sörfőző, alkimista és író Otakar Zachar tollából. Később a szépírók műveit is át- meg áthatotta a sörgyárak, főzdek és sörözők világa, ezáltal a sörfogyasztás a szépirodalom része lett.

A 19. század első felében és az Osztrák–Magyar Monarchia idején a városi polgárság körében még inkább elterjedt a sörfogyasztás és sorra alakultak a nagyobb sörgyárak. 1839-ben megalapították a pilseni (Prazdroj), 1869-ben a smíchovi (Staropramen), 1874-ben a Velké Popovice-i, 1895-ben a budweisi (Budvar) sörgyárat, és így tovább. Egy 1864. évi statisztikai adat szerint abban az évben 1026(!) sörgyár működött Csehországban. Az 1871-ben kiadott törvény szerint új mértékegységeket vezettek be a Monarchia területén, és ezt a céhek előírásai is követték. A régi edények helyett bevezették a negyed- és félliteres söröspoharakat. A sörgyártás csehországi súlyát jól jelzi az az adat, amely szerint az 1899. évben a Monarchia területén főzött 21,3 millió hektoliter sörnek mindössze 7%-át(!) főzték a magyar koronához tartozó területeken, ugyanakkor a mai Ausztria, Csehország, Szlovénia területén és Lengyelországnak a Monarchiához tartozó részén közel 20 millió hektoliter(!) sört főztek. Pedig a sör nem számított olcsó italnak. 1914-ben egy liter normál sör 36 fillérbe került Csehországban. Ugyanekkor egy kiló krumpli ára tíz fillér, egy kiló kenyéré pedig harminc fillér volt.

A csehországi sörgyártás gazdag térbeli tagoltsága a mai napig fennmaradt, mivel nagy mennyiségű sört lehet eladni országos szinten; és mivel a szakemberképzés is igen magas szintű és kiterjedt, aminek köszönhetően sok sládek (serfőző) található ma is az ország területén. A sládek minden városban elismert szaktekintélynek számított, és számít ma is: olyan szakembernek, akiről tudható,

az ő szaktudásán múlik, hogy szeretett sörük minden nap megfelelő minőségű legyen.

Az azonban, hogy egy-egy városi sörgyár nemigen terjeszkedett túl saját városa határain, a középkori „sörmérföld” intézményének is köszönhető. A serfőző ipartestületek elérték, hogy a serfőzde egy mérföldes körzetében tilos legyen idegen sör kimérése. A sörmérföld intézményével a serfőzők bebiztosították a piacukat, de egyben korlátozták is saját piaci lehetőségeiket, hiszen így a városi sörgyárnak sem volt lehetősége a terjeszkedésre, a termelés bővítésére. A nagyobb gyárak persze már régóta termelnek exportra is, ezt azonban a mamutcégek kivül ma is csak néhány kisebb üzem teheti meg.

A mai helyzet

A városi sörgyárak többsége a rendszerváltást követő privatizáció után magántulajdonba került, valamilyen cég, vagy egy-egy család (például Eggenberg, Bernard) lett az új tulajdonos, de nem ritkán városi fennhatóság alá kerültek. Továbbá megalakultak az egy-egy étteremhez kapcsolódó minisörfőzdék is.

A privatizációs folyamatok teljesen más vonulatát jelentették a söripari óriások (Prazdroj, Budvar, Staropramen), amelyek ma zömmel nemzetközi tulajdonban vannak, és amelyeknek gyárai – az új tulajdonos akaratának megfelelően – gyakran csupán egy területre szakosodnak a sörgyártás folyamatában.

A minisörfőzdek szinte minden esetben vendéglátóipari vállalkozások részei, egy adott – általában nagy forgalmú – vendéglátóhely kiszolgálására alakulnak. A legismertebb és legrégebb ezek közül a már említett prágai U Fleků (Flekék sörözője), amely ma turistalátványosság. Mintájára a rendszerváltást követően több minipivovar alakult Csehországban, elsősorban Prágában. Emeljük ki most ezek közül néhányat:

- U medvídků (Medvebocsokhoz), amely szintén régi főzde, és ahol ma a világ legerősebb sörét, a 33 fokos X-beer sört főzik és árulják;
- Novoměstský pivovar (Újvárosi Sörfőzde), amelynek zegzugos termein végighaladva, magát a serfőzés folyamatát is megismerhetjük;
- Pivovarský dům (Sörfőzők Háza), a söripari szakmai szövetség székháza, ahol 1-2 deci adagot is lehet rendelni a különféle ízesített főzetekből, és amelynek különleges itallapján a sörgyár látogatása külön megrendelhető, így az érdeklődő megnézheti az ipari folyamatot is;
- Klášterní pivovar Strahov (Strahovi Kolostori Serfőzde), ahol a különleges berendezésekben a Szent Norbert sört főzik.

A sörgyárok mint idegenforgalmi látnivalók

A sörgyárok épületei nem ritkán egyben ipari műemlékek is. Sok gyár fordít gondot arra, hogy az épületegyüttes állaga ne romoljon, és turisztikai látványosságot is jelentsen. Köztudott, hogy Csehországban igen nagy a belföldi turizmus, és a sörgyárok sem akarnak kimaradni ebből az üzletből. Léteznek sörgyári múzeumok, szerveznek sörgyárlátogatásokat, vagy egyszerűen csak kihasználják az épületük, településük adta lehetőségeket.

A különleges érdekességek legkülönlegesebbike az utóbbi időkben terjedő sörwellness, vagyis a sörfürdők intézménye. Ennek során sörs sörfürdőben ücsöröghet a látogató, sörs samponnal moshat haját, és közben sört ihat, esetleg a kádban ülve ebédelhet. Az első sörfürdőt Chodová Planán nyitották, de manapság egyre több gyár él ezzel a lehetőséggel. Más sörgyárok más attrakciókkal próbálkoznak, hogy megnyerjék maguknak a turistákat. Az alábbi kis felsorolásban összefoglaljuk a sörgyárokhoz kapcsolódó legérdekesebb turisztikai látnivalókat:

- Černá Hora – kis sörgyári sörfőzőház
- Dalešice – a *Sörgyári capriccio* című filmnek megfelelő stílusú sörgyár (itt forgatták a filmet), és itt van az Osztrák–Magyar Monarchia Sörtörténeti Múzeuma
- Dětenice – középkori kocsmá
- Harrachov – üvegfüvő üzem és sörfürdő
- Chodová Planá – sörfürdő
- Chýše, Oslavany – kastélysörfőzde
- Nymburk – Bohumil Hrabal emléktábla
- Zvíkov – vár a sörgyárnál
- Želiv – kolostori sörfőzde
- Sörgyári múzeumok: Hanušovice, Kostelec nad Černými lesy, Krušovice, Ostrava, Plzeň
- további látogatható sörgyárok: Staropramen, Velké Popovice, Kácov, Polička, Olivětín (Broumov)

Néhány szó a sörfogyasztásról...

A legismertebb internetes keresőbe beírva a hospoda (vendéglő) és a Praha szavakat, 530 000 találatot kapunk. Ez az adat is kitűnően jelzi, hogy témánk szempontjából kiemelkedő jelentősége van a sörozőnek, annak a helynek, ahol a cseh polgár hozzájuthat kedvenc csapolt söréhez. A hospoda szó elég általános, sokféle vendéglátóhely-típus jelzője lehet. De nézzük meg konkrétan, hogy milyen „itatóhely”-típusokkal találkozhat a látogató Prágában, illetve Csehországban:

- *občerstvení, bufet* (frissítő, büfé) — általában a pályaudvarokon, jelentősebb forgalmi csomópontokon található kisebb helyek, pavilonok. Az különbözteti meg ezeket a helyeket a nálunk találhatóktól, és azért kerültek bele ebbe a felsorolásba, mert sok esetben itt is lehet valamilyen könnyebb csapolt sört kapni (a híres-hírhedt Vencel téri kolbászárusok manapság például Budějovický Samson sört csapolnak);
- *pivnice, krčma* (söröző, kocsmá) — általában az egyszerűbb, meleg konyhával nem rendelkező egységeket hívjuk pivnicének, egy-egy helyen egyféle sört csapolnak, de előfordulhat valamilyen különleges sör is a kínálatban;
- *hospoda, hospůdka, hostinec* (vendéglő, kisvendéglő) — a söröző meleg konyhás változata, általában a kispénzű emberek kiszolgálására szakosodott „klasszikus”, kockás abroszos hely;
- *restaurace* (étterem) — a hosszabb tartózkodásra és sörözésre való helyek, amelyek között természetesen megtalálhatóak az igen magas szintű és árkategóriájú egységek is;
- Kertvendéglők — elsősorban tavasztól őszig üzemelnek. Prágában rengeteg park és kert van, és ezekben gyakran találunk kertvendéglőket. A gazdaságosság miatt az egyes vállalkozások igyekeznek télen is nyitva tartani, ezért többségük fedett vendéglátóhellyel is rendelkezik, illetve gyakran a zárt vendéglők is megnyitnak belső vagy külső kerteket a nyári időszakban. A kertvendéglő eredeti példája a *Riegrový sady* (Rieger-park) vendéglője, a Na slamníku söröző a Stromovka park szomszédságában vagy a Na Květnici Nusléban.
- Sörfőzdék — amelyekről az előbb már beszéltünk;
- Sörszakboltok — ezek között elsősorban sörszaküzleteket kell kiemelnünk, amelyeket azzal a céllal alapítottak és üzemeltetnek, hogy a „cseh kézben maradt” kisüzemi sörfőzdék termékeit árulják. Ezekben a legkülönbözőbb cseh sörök kaphatóak üveges kivitelben, valamint mindenféle kiegészítők (például sörtalicska vagy sörméter-mérő) és ajándéktárgyak (könyvek, pólók, poharak, kupák stb.) is. Az üzletek csapszékeiben időnként váltogatják a csapolt sörök típusait.
- Hálózatokhoz tartozó helyek — amelyek általában magukon viselik egy-egy jól kitalált szisztéma elemeit. Itt a Švejk-étteremhálózat hozható fel példaként, amely franchise rendszerben működő éttermek sora (jelenleg 30-nál is több csehországi söröző a tagja, de vannak külföldön is — Mexikóban, Oroszországban — érdekeltségeik). Ezekben az ember mindig biztosra mehet, mindig ugyanazt kapja. Mondhatjuk, hogy ez a hálózat a sörözők közép-kelet-európai McDonald’s-a. Ugyanazok a kitűnő cseh ételek, a Prazdroj vagy Gambrinus sör, egyforma berendezés, mindent átható Švejk-jelenlét

(poharak, korsók, tányérok, falképek stb.). Nem lehet vele rosszul járni. A hálózat tulajdonosa Magyarországon is többször üzemeltetett Švejk mobiléttermet.

A vendéglátóipari egységeknek ezek a felsorolt típusai igen gyakran keverednek a cseh gyakorlatban, az éttermet nem ritkán pivnicének hívják, mert mondjuk úgy szokták meg az emberek, vagy a sörözőt restaurácénak, mert az „átkosban” például közétkeztetés is folyt benne. Számunkra azonban, mint minden más becsületes sörissza számára, a legfontosabb kérdés maga az anyag, a folyékony kenyér, amit elfogyaszthatunk az adott helyen, ezt követi a hely közege, hangulata, majd a kiszolgálás minősége, és persze manapság igen fontos az ár is. Ez utóbbira egy szemléletes példa: húsz éve a *Prágai sörkalauz* megjelenése idején az U kalicha (Kehelyhez) címzett vendéglőben, amelyet mindenki csak Švejk révén emleget, a pilseni sör ára nyolc korona volt, amit akkor 7-tel kellett szorozni. Ma ugyanitt hatvan korona a sör, és 11–12-es a szorzó.

Csehországban a sörözésre persze más alkalmat is gyakran lehet találni. Az egyes gyárak és márkák kedvelői számára sokszor szerveznek sörfesztiválokat, bemutatókat. Ezek közül a legnagyobb, mindössze pár éves múltra visszatekintő rendezvény a prágai sörfesztivál, amely nem titkoltan a müncheni sörfesztiválhoz hasonló cseh rendezvény akar lenni. 2010-ben már a harmadik ilyen fesztivált rendezték a Prága szélén felállított hatalmas sátrakban, ahol hetvenféle csapolt sör közül válogathattak a látogatók.

Milyen sört igyunk?

Kisvárosban természetesen kóstoljuk meg a helyi sört, de ha ez nem ízlene, mindenhol ihatunk az „óriások” söreiből (Prazdroj, Gambrinus, Budvar, Staropramen, Krušovice) is. Ma Prágában (és egész Csehországban is) a legelterjedtebb sör a pilseni. Pedig ez nem volt mindig így!

Jacob Pinkas vállalkozó, az U Pinkasů (Pinkas) söröző egykori tulajdonosa csak 1843-tól hozhatott be pilseni sört Prágába, éppen a már említett „sörmérföld” miatt. Az övé volt az első pilseni söröző Prágában. A Prazdroj prágai elterjedésének és sikerének oka nem kis részben az, hogy minden sörözőben vigyáznak a csapolt sör minőségére, és rendszeresen ellenőrzik azt. A sörgyár maga is küld ki szakembereket a csapok és a csapolás időszakonkénti ellenőrzése céljából. A gyár nem engedi meg, hogy rosszul csapolják a termékét bárhol, mert jól tudják, hogy az az adott hely törzsközönsége körében jelentős hitelvesztéssel járna.

Ezért aztán a pilsenit elég jó biztonsággal lehet választani bárhol. További újítás, hogy egyre több sörözőben, ahol ezt a forgalom lehetővé teszi, és a körülmények megengedik, nem hordóból, hanem tankból csapolják a sört, ami nagymértékben javítja a sör élvezeti értékét.

A napi fogyasztók és a sörszakírók régóta rendszeresen figyelik a sör minőségét az egyes helyeken, kvázi fogyasztóvédelmi céllal, és különféle listákat állítanak fel. Ezt meglovagolva a pilseni sörgyár is meghirdette a vendéglők sörszempontból mért Top 100 és Top 10 listáját, amelyet az internetes oldalukon leadott szavazatok alapján állítanak össze.

Általános prágai vélekedés szerint ma a legjobb pilsenit az „állatos” sörözők csapolják: az U hrochában (Vízilóhoz) a legjobb, ezt követi a Jelinkova pivnice (Jelineké sörözője, korábban U jelinků – Szarvasokhoz), harmadik a rangsorban a Hrabal révén híressé vált U zlatého tygra (Arany Tigrishez). Ha a tisztelt olvasó Prágában jár, semmi esetre se hagyja ki ezeket a helyeket.

Milyen sörözőbe járunk (menjünk)?

A törzsvendégek persze nem feltétlenül a sör miatt járnak egy-egy helyre, vonzó lehet a közelség és a társaság is. A cseh sörözők csapszékeiben gyakran látni helyi lakosokat, akiknek külön fenntartott asztaluk van, ha közülük bárki bármikor beesne... Szinte mindegy azonban, hogy nem törzsvendégként melyik sörözőt választjuk. A cseh életben ugyanis a söröző egyfajta Hyde Park-szereppel bír, itt mindenki elmondhatja a véleményét, itt mindenki barátkozik mindenkivel. Vagyis ne lepődjünk meg, ha ad abszurdum, a prágai belváros közepén mellénk telepedik egy šumavai vadász, és a vadállományról meg a falujáról kezd mesélni. A cseh sör, és az ezt körülvevő sörözői hangulat megoldja a nyelveket, levetteti az emberekről a természetes távolságtartást, aminek következtében napról-napra tapasztaltabb, bölcsebb lesz a sörissza kocsmajáró ember. A cseh söröző maga az élet színtere: fontos dolgokat vitatnak meg, és fontos dolgok dőlnek itt el, barátságok, esetleg még szerelmek is köttenek. Élményt élmény követ, és nincs két egyforma nap, még akkor sem, ha valaki mindig ugyanoda jár. Ráadásul a cseh sörözőkben manapság egyre több nővel találkozhatunk!

Kultikus helyek

Vannak olyan kiemelkedően fontos sörözők, amelyeket egyszer minden sörisszának látnia kell. Mi most, a teljesség igénye nélkül, felsorolunk ezek közül néhányat:

- *U Fleků*, Prága. Erről a söripari és szórakoztató komplexumról, illetve turisztikai látványosságról már többször megemlékeztünk ebben az értekezésben, ezért most legyen elég ennyi: ezt a helyet minimum egyszer mindenkinek látnia kell! De nemcsak látni, hanem beülni és sörözni is muszáj. A pazar dekorációt, az ódon hangulatot, a kitűnő (igaz, drága), 1843 óta bajor recept alapján főzött Flekův ležák sört

egyszer mindenkinek ízlelni kell. A kertben, a hosszú asztalok valamelyikénél ülve, a hagyományos kocsmazenekart hallgatva átadhatjuk magunkat a több száz éves cseh sörkultúrának és átérezzük azt, amit Lád'a Novák *Utolsó sör* című képe sugall az Ócseh teremben: „Ha meghalnál söröcskénk, árvaságra jutnánk”.

- *U kalicha* (Kehelyhez), Prága. A Švejk-rajongók szent helyének tekintett vendéglő, amely ma, Flekék sörözőjéhez hasonlóan, inkább a nyugati turisták, mint a prágai lakosok vagy a magyar sörisszák helye, de kultikus volta, és hangulatos berendezése, a zenegépből vagy a zenészekről származó zene és a falakon elhelyezett képek, illetve falfirkák révén hűen idézi a „boldog békeidők” emlékét, a Monarchia korszakát. Ha megengedik, talán mi is írhatunk a falra, és talán még a légypiszkot is felfedezhetjük Ferencz József képen.
- *U zlatého tygra* (Arany Tigrishez), Prága. Bohumil Hrabal kedvenc kocsmája, szinte csak akkor nincs tele, amikor nincs nyitva. A söre kitűnő, a falakon mindenhol a nagy-, és Magyarországon is igen népszerű cseh író nyoma. Bill Clinton amerikai elnök is meglátogatta itt Hrabalt, amikor Václav Havel elnök meghívására Prágában tartózkodott (lásd képmellékletünket). A kocsmái pletykák szerint még szaxofonozott is a „mesternek”.
- *U hrocha* (Vízilóhoz), Prága. A legújabb kor kultikus helye. Pilseni söre vitathatatlanul a legjobb Prágában. Ez a Hradcsin aljában levő kicsi kocsmá minden napszakban tele van.
- *U Pinkasů* (Pinkász), Prága. Az első pilseni sörmérő hely Prágában sokunk kedvence volt a „bársonyos forradalom” előtti időkben. Ma inkább elegáns, mint hagyományos söröző, de azért a sör ma is kitűnő, és a csapszék, vagy a kerthelyiség ma is élvezhető hely maradt.
- *U černého vola* (Fekete Ökörhöz), Prága. A várnegyed kedvelt sörözője, a Külügyminisztérium szomszédságában. Popovicei és pilseni sört csapolnak, berendezése, dekorációja is régi, megmaradt a korábbi évtizedekből.
- *U české koruny* (Cseh Koronához), Lipnice nad Sázavou. A festői Vysočany tájon található kicsiny, bájos falucska a kocsmájáról híres. Itt írta meg ugyanis Jaroslav Hašek a *Švejk* nagy részét. A fáradt, beteg író egyik barátja, Panuška festő hozta el ide, és az akkori vendéglős, Invald befogadta őt. Hašek megírta a *Švejket*, a honoráriumokból vett egy kis házat a faluban, majd nem sokkal később meghalt. A faluban van eltemetve. A vendéglőt ma a Hašek-család üzemelteti.
- *Hájenka*, Kersko. Gyönyörű környezetben, a kerskói cseh erdő közepén áll ez a legendás fogadó, Bohumil Hrabal utolsó háza, lakhelye közelében. Elsősorban a népszerű író tette híressé, de példátlanul

kivételes környezete is hozzájárult ahhoz, hogy a kultikus helyek egyike legyen. Itt forgatták a *Hóvirágünnep* című cseh film egyes részleteit.

- *Středověká krčma* (Középkori kocsmá): ez Brünn újabb látványosságai közé tartozik, ahol régi koroknak megfelelő ízesítésű sört (pl. Kor-ma, azaz mézes sör) is ihatunk.

Különleges sörök, nem mindennapi helyek

Említettük már, hogy néhány helyen a cseh sörfőzők is próbálkoznak – a belga sörökhöz hasonlóan – a sörök ízesítésével. A Pivovarský dűmban például csokoládés sört is kaphatunk. Mind közül a legérdekesebb talán a Nová Paka-i sörgyár által gyártott vadkenderes sör, a Hemp. Ugyancsak több gyár kínálatában szerepelnek a nem mindennapi fogyasztásra szánt különlegesen erős sörök. Ezek közül a leginkább tradicionális a 19 fokos barna sör, a Pardubický Porter. De gyárt hasonlóan erős vagy inkább még erősebb sört a már említett náchodi sörgyár, a Primátor, amelynek 21 és 24 fokos sör is szerepel a termékskáláján. Az erős sörök között ma a prímet persze az U medvídkűban gyártott 33 fokos X33 sör viszi, amelynek alkoholtartalma 12,6%(!).

Nézzük a legerősebb cseh söröket extrakt tartalmuk szerint:

Sör	Gyár	Fajta	Extrakt tartalom %	Alkohol tartalom %
Pardubický Porter	Pernštejn Pardubice	barna	19,00%	8,00%
Knížecí Schwarzenberská 21	Platan Protivín	világos	21%	10,6%
Primátor Rytířský	Náchod	világos	21,00%	9%
Herold Golden Revolution	Břežnice	világos	23,00%	9,00%
Primátor Double 24	Náchod	barna	24%	10%
Královská zlatá labuť	Zvůkov	barna	26%	12,3%
X-BEER 33	U medvídků	félbarna	33%	12,6%

A különleges termékekkel foglalkozó gyárak gyakran főznek nem sörnek számító italokat is, például sörpálinkát (pivní pálenka, pivovice). A Černá Hora-i gyár kimondottan foglalkozik különböző desztillátumok készítésével is, így a kínálatukban egészen különleges italok szerepelnek, mint például: Templomos elixír (barna gyógylikőr), sörrum, sörvodka, sörpálinka.

A nem mindennapi vendéglátóhelyek legegyszerűbb változatát, a sörszaküzleteket már említettük, vannak azonban más különleges helyek is, ahol sörözhetünk. Példának okáért itt egy friss kezdeményezés Pilsenből: a The PUB (Pilsner Unique Bar) szisztéma. Az ebben a rendszerben működő sörözőket inkább küzdőtereknek nevezhetnénk vagy sportpályáknak. A rendszer lényege

ugyanis a következő: a sörözőben minden vendég magának csapolja a sört! Minden asztalt felszerelnek egy sörcsap-fejjel, amelyen annyi csap van, ahány szék tartozik az asztalhoz. A csap tetejére rögzített számlálószerszemet méri a fogyasztást, és azt mindjárt ki is vetíti a söröző falán elhelyezett vászonra, így a baráti társaságok egymással versenyeznek abban, hogy melyikük csapata tud több sörrrel megbirkózni.

Prágában nagyon sok külföldi fiatal telepedik le, illetve tanul itt néhány évig. Elsősorban az ő kedvükért jöttek létre azok a különleges kocsmák, ahol nem 2-3, hanem 20-30 féle sört csapolnak. Egyik legjelentősebb hely ezek közül a Prague Beer Museum, ahol harmincféle (!) sört ihatunk, a žižkovi Svět piva (Sörvilág) sörözőben 21 különböző sört csapolnak, egy részüket ráadásul a pincehelyiségben saját magunk csapoljuk magunknak, itt ugyanis önkiszolgáló részleg is működik. A nuslei Zlý časy (Nehéz Idők) sörözőben „csupán” 14 különböző csapolt sör közül választhatunk, ám tartozik hozzá egy Pivkupectvínék nevezett boltocskája is, ahol mindenféle üveges sörtét vásárolhatunk.

A cseh söröző és az irodalom

*„Az a kormány, amelyik felemeli a
sör árát, megbukik.”*

Ez a Švejk nevéhez köthető mondás aligha véletlenül keletkezett. A cseh söröző, mint írtuk, a társadalmi érintkezés fontos színtere, mintegy „agóráként” működő terület, ahol érdekes dolgokat lehet megtudni a mindennapokról és a nagyvilág eseményeiről. Ezért aztán a cseh írók, művészek évszázadok óta kedvelt terepe ez, hiszen számtalan benyomást, ötletet lehet itt szerezni. És persze barátokat is, és lehet találkozni a pályatársakkal is. A prágai cseh nyelvű irodalom három, egymást követő kiemelkedő alakja, Jan Neruda, Jaroslav Hašek, és Bohumil Hrabal élete és munkássága erős szimbiózisban volt a vendéglők világával. Rájuk hamarosan részletesebben kitérünk. De más művészek életművében is jelentős szerepet játszik ez a terület (például Egon Ervin Kisch, Karel Čapek stb.). A művészek asztaltársaságaihoz pedig gyakran tartoztak kollégák, pályatársak és gyakran civilek is.

Az Osztrák–Magyar Monarchia idején Prága hihetetlenül izgalmas hely volt. A polgárosult városban rengeteg söröző, sörfőzde és kávéház működött, egy-egy kisebb területen szinte egymás melletti házakban, és a kiterjedt korabeli társasági élet következtében ezek mind meg is tudtak élni. Ezt a gazdag korszakot számtalan korabeli könyv örökíti meg, elsősorban Ignát Herrmann és Karel Kukla regényes leírásai. Érdekes adat, hogy a századfordulón csak a Vencel téren nem kevesebb, mint 17(!) serfőzde működött. Ezekben a vendéglőkben különféle asztaltársaságok alakultak, nem ritkán egy-egy vezető művész köré csoportosulva. Általában minden baráti társaságnak megvoltak a kedvenc helyei, sok esetben nem is egy. Ezek kiválasztásában döntő jelentőségű volt a hely

jellege, a sör fajtája, és persze mindenekelőtt a vendéglős hozzáállása. A vendéglősök pedig kedvelték az irodalmárokat, hiszen ez jó reklám volt számukra, és vonzotta a civil vendégeket is. Nem ritkán hitelre adtak sört, amit aztán az írók a honoráriumából rendeztek.

Jan Nerudának a Prágáról és főleg a Malá Stranáról (Kisoldalról) írt története kedves elbeszélések, és az író munkássága része a világirodalomnak. Bár Neruda „kisoldali” írónak számított, kedvenc helye mégis az Újvárosban a Spálená utcában levő U Ježiška söröző volt, ahol egyébként saját asztala volt a híres zeneszerzőnek, Bedřich Smetanának is.

A prágai vendéglők bohém világának legavatottabb ismerője és megörökítője Jaroslav Hašek, a *Švejk* írója volt. Rövid, ámde igencsak eseménydús élete során Hašek rengeteg prágai vendéglőben számított törzsvendégnek. Kedvenc helyeinek listája olyan hosszú volt, mint Casanova hódításainak felsorolása. Mivel Hašek Jakub Arbes idősebb cseh író asztaltársaságához tartozott, gyakran fordult meg Vinohradyn és az Újvárosban különböző vendéglátóhelyeken. A Spálená utcai U Brejšků vendéglőbe szintén gyakran jártak, mivel Brejška úr, a tulajdonos, igen nagy barátja volt az irodalmároknak. Hašek azonban leginkább talán Zvěřina vendéglős családjához kötődött, akiknek – költözések miatt – a városban öt különböző helyen (a Vinohradyn, az Újezden és Smíchovban) is működött a sörözőjük, és Hašek a barátaival mindenhol követte őket.

Nagy valószínűséggel a mai smíchovi Pod černým vrchem sörözőben alapították meg barátaival a Törvény Keretei Között Mérsékeltén Haladó Pártot, amellyel kifigurázták a korabeli politikusokat. Hašekék gyakran egész éjszakákat töltöttek a sörözők közötti csavargással, és ahogy Radko Pytlík írja *A csavargó liba* című Hašek-életrajzban, nem ritkán elindultak a város egyik végéből, hogy hazakísérjék barátjukat a város másik végébe, útközben persze nagyon sok helyen megálltak, majd az út végén a barátjuk visszakísérte őket ugyanazon az útvonalon. Életmódjukat jellemzi a *Švejk*ből vett idézet: „...egyszer huszonnyolc kocsmát jártam végig egy éjszaka. De azt meg kell adni, hogy sehol se ittam többet három sörnél”.

Jaroslav Hašek megjárta az orosz frontot, majd onnan visszatérve első útja az Union kávéházba vezetett, nem kis döbbenetet okozva barátainak, akik abban a hiszemben voltak, hogy életét vesztette a fronton. Hašek a *Švejk*et is kocszmákban kezdte írni, illetve az első füzetes kiadásokat árusítani, majd ugyancsak egy kocsmában, a lipnicei U české koruny (Cseh Koronához) vendéglőben írta meg a jelentős részét.

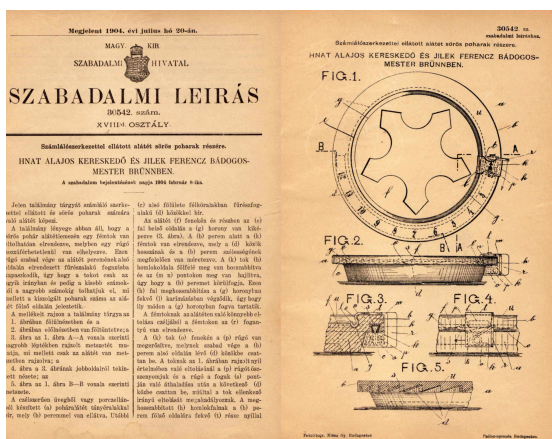
Hašek kortársa volt Franz Kafka és Egon Ervin Kisch, két prágai író, akik németül írtak. Tévedés lenne azt hinni azonban, hogy az ő munkásságukban nem játszott szerepet a vendéglői terep. Kisch nem egy írása szól a prágai kocszmák világáról, és a depressziós, „sötét” műveket alkotó Kafkáról is tudjuk, hogy gyakori vendége volt az asztaltársaságoknak, különösen a prágai német írók kedvenc helyén, a Hybernská utcában működő Arco kávéházban.

A 20. század második felének kiemelkedő cseh írója, a Magyarországon is rendkívül népszerű Bohumil Hrabal élete és munkássága ezer és ezer szállal kötődik a vendéglők világához. Könyveinek, írásainak döntő többségében a kor kisemberei szerepelnek a maguk saját közvetlen környezetében, vagyis gyakran a kedvenc vendéglőjükben. Hrabal milliónyi kocsmai történetet mesél el, amiknek nagy valószínűséggel mindnek volt valóságalapja. Maga Hrabal a gyerekkorát a polnáí és a nymburki sörgyárakban töltötte, és – Hašekhez hasonlóan – számtalan prágai vendéglőben megfordult (gondoljunk csak a hašeki csavargáshoz hasonló Kobylisy–Libeň-i nagy szlalomra, amely a kanyargós út mentén jó pár kocsmá meglátogatását jelenti). De Hrabal élete és kultusza leginkább az U zlatého tygra (Arany Tigrishez) sörözőhöz köthető, ahol napi törzsvendég volt, és ahova számtalan híres és civil rajongója zarándokolt el, mint például, – ahogy már esett róla szó – Bill Clinton amerikai elnök is. Hrabal egykori barátja, Pepa Čečil harmonikás gyakorta lép fel kocsmái nótákkal különböző vendéglátóhelyeken ma is. Alvilági és kocsmái dalaival nagy sikert aratott a budapesti cseh sörfesztiválon is.

A mai kor egyik kiemelkedő cseh karikaturistája és illusztrátora Petr Urban, aki nem „átallotta” újrarajzolni a Švejket, amelyet aztán az ő képeivel ellátva két gyönyörű kötetben nemrégiben megjelentettek. Urban művészete azonban már ezt megelőzően is a sörhöz kötődött, elsősorban kocsmái „egyperceseiről” volt híres, és az általa megalkotott Ruda Pivnec (Sörissza Rudi) figurájáról, akinek saftos „minitörténetel” gyakran a kocsmában zajlanak. A karikatúrák számtalan népszerű könyvben jelentek és jelennek meg.

Utószó

A cseh söröző, mint láthattuk, érdekes hely. Több egy egyszerű vendéglátó egységnél. A cseh sörözőben elmélkedhetünk is, ha magunk vagyunk. Például azon, hogy vajon hogyan működhetett az a „számlálószervezzettel ellátott alátét sörös poharak részére” nevezetű találmány, amelyet az Osztrák-Magyar Monarchia Magyar Királyi Szabadalmi Hivatalánál jegyeztetett be 1904-ben magyar nyelven Hnat Alajos kereskedő és Jílek Ferencz bádogosmester Brünnben. A prágai sörözőket ma is számtalan magyar turista keresi fel, Prága igazán kedvelt célpontja a magyar turizmusnak. Az első, „korszakalkotó” sörös útikalauz több mint húsz éve jelent meg, azóta azonban a sörisszának már több könyv is a rendelkezésére áll, ha el akar igazodni a prágai vendéglátás dzsungelében.



AZ ALKOHOLÁRUSÍTÁS KORLÁTOZÁSÁNAK HATÁSA A „DOLGOZÓK HANGULATÁRA” AZ 1980-AS ÉVEK KÖZEPÉN

Írásomat egy idézettel kezdeném a Magyar Nemzeti Levéltár Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltárában fennmaradt egyik levélből: 1645-ben Móré István szendrői várkapitány Rozsnyó város tanácsának írta ezt, miközben ezer lovasával a környéken táborozott: „Kegyelmetek sert készíttesenek bőven, mivel most a nyári időben kívántatik az ital, inkább, mint az étel!”

A különböző fajtájú alkoholos italok ivása az ember történetével egyidős. A túlzott mértékű fogyasztás (na persze a túlzott mérték meghatározása erősen függ a társadalmi elfogadottságtól is...) pedig korszakról-korszakra különböző problémákat okozott. Már a nagy ázsiai/sztyeppei birodalmak bölcs uralkodói (köztük Attila hun fejedelem) törvényei között is volt az alkohol fogyasztását szabályozó rendelkezés: ez leginkább saját alkoholfogyasztására vonatkozott. Nevezetesen Attila rendelete szerint napnyugta után hozott parancsai csak akkor voltak végrehajthatók, ha azt másnap reggel is megerősítette.

Nem foglalkoznék itt és most a modern államok alkoholszabályozásaival (pl. az 1930-as évek amerikai alkoholtilalmával), de még Magyarország 20. századi alkoholrendelkezéseivel sem (pl. az 1919-ben a tanácsköztársaság 133 napja alatt érvényben lévő alkoholtilalommal). Ezzel szemben a rendszerváltást közvetlenül megelőző években, a Kádár-korszak utolsó éveiben született szigorúbb szabályozásról és annak társadalmi-politikai okairól osztanék meg néhány vázlatos gondolatot.

Hogy visszakanyarodjunk a kezdetekhez, a genezishez és kvázi darwini konstellációba helyezzük a dolgot: volt egyszer az ember. Az ember a történelem folyamán addig fejlődött, amíg megszületett a szocialista/szovjet típusú munkás. Ez az embertípus a jövőbe bátran tekint, izmos karja kalapácsot tart, erkölcsös, tudatos, egyetlen ökölcsapással szétzúzza a reakciót, a régi rend híveit és zászlóerdő alatt zárt egyenes sorokban, kéz a kézben a parasztsággal és a haladó értelmiséggel menetel hűen, követve az élcsapatot, a pártot.

Ez az embereszmény a szovjet típusú szocialista országokban mindenhol „létezett”, de úgymond születése pillanatában sem volt köszönő viszonyban a valósággal. A nagy példakép Szovjetunióban a második világháború utánra több generáció nőtt fel árván, a szovjet családok döntő többsége így vagy úgy már megtapasztalta a gulágot, a sztálini állam elnyomását. Generációk nőttek fel az utcán, bandákba verődve, rabolva, fosztogatva. Ezeknél a társadalmi szempontból is jelentős embercsoportoknál az alkohol, az erőszak, a bűnözés a létezés alapja volt. Nem véletlen az sem, hogy a sztálini Szovjetunió nem igazán tudott mit kezdeni ezzel a problémával, még annak ellenére sem, hogy a Visinszkij-féle sztálinista, vulgármarxista jogrendszerben a halálbüntetés alsó határa 12 év volt. Egyszerűbb volt a problémáról úgymond „nem tudni”, nem beszélni róla.

Nálunk, Magyarországon nem volt ilyen súlyos a helyzet, illetve másfajta társadalmi feszültségekkel kellett szembenézni, de a szocialista emberkép gyakorlati megvalósulása itt is hibádzott. Az erkölcs és az etika szocialista felfogása, mint minden valaha volt szocialista-kommunista országban, valójában csak kirakat volt nálunk is.

Ezzel a közbevetéssel, az alapvető témához látszólag lazán kapcsolódó gondolatmenettel azért hozakodtam elő, mert innen is eredeztethető, hogy a kommunista jellegű diktatúrákban a társadalmi problémák felismerése és azokra adott megoldási javaslatok között nagyon hosszú idő is eltelhetett (akár évtizedek), hiszen alapfelállás szerint elvileg nem is lehetett probléma. Így azokat a társadalmi gondokat, amelyek közvetlenül nem veszélyeztették a diktatúra létét, reflexszerűen a szőnyeg alá söpörték. Így volt ez az alkoholizmussal is.

A Kádár-rendszer elejétől, a '60-as évektől fogva tudnivaló volt, hogy az 1956. évi forradalom és szabadságharc vérbefojtása utáni szabadabb légkör, az életszínvonal emelése okán beköszöntött „új típusú vágyak” és a rendszer valósága között szöges ellentét áll fenn. A rendszer alapjaiban nem változott meg.

A '70-es években a nyugat-európai típusú életszínvonalat célzó minimális vágyak még mindig elérhetetlenek voltak. A Kádár-rendszerben élők egyre nagyobb társadalmi rétege érezte a mozdulatlanságot, a létbizonytalansággal ugyan nem fenyegető, de komoly perspektíva nélküli élet nehézségét. Ez bizony többek között az alkoholfogyasztásban is megmutatkozott.

Az alkohol és a drog problémája a Kádár-korszak első évtizedében sem volt ismeretlen. A szipuzás, a ragasztók, és parkettalakkok inhalálásának szokása egyre nagyobb méreteket öltött már a '60-as években is. A '70-es években Magyarország első, ún. – mai szóhasználatnál élve – „partidrogja” a Parkan nevű tabletta volt, amit a Parkinson-kór kezelésére használtak. A központi idegrendszert blokkoló gyógyszer és a tömény szesz egyidejű fogyasztása a korszak vezető tudatmódosító szerévé tette a Parkant. Az első bizonyíthatóan ebből származó haláleset 1967-ben volt.

A Központi Statisztikai Hivatal 1984. évi adatai szerint az aktív kereső népesség 59%-a fogyasztott alkoholt. Ebből rendszeresen 11%. A gyakorlati tapasztalatok alapján feltételezhető, hogy ezek a számok alacsonyabbak a ténylegesnél, mert sok masszív alkoholista magát alkalmi ivóként tüntette fel. Az ipari központokban, így Borsod-Abaúj-Zemplén megyében az országos átlagnál is rosszabb volt a helyzet. A megyebizottság 1985. évi jegyzőkönyve szerint a megyében az alkoholisták aránya az össznépelességen belül 25%, tehát a megye lakosságának ¼-e volt! 1984-ben Magyarországon 12-szer többen haltak meg alkoholbetegségekben, mint 1970-ben. 1984-re az alkoholisták zöme a 30-49 éves korosztályból került ki, tehát a legmunkaképesebb társadalmi rétegből. Nemzetközi összehasonlításban is az élen jártunk. 1983-ban az NDK-val holtversenyben elsők voltunk az égetett szesz fogyasztásában.

Az 1980-as évekre az MSZMP központi bizottsága is belátta, hogy baj van. Ilyen mértékű társadalmi alkoholfogyasztással már kezdeni kell valamit. Lökést

adott a terveknek az 1985-ben bevezetett Gorbacsov-féle szovjet alkoholtilalom is. A szocialista gyakorlathoz hűen neki is estek a problémának, és először gazdaságilag számították ki azokat a károkat, amiket az alkoholizmus okoz az országnak. A statisztikai adatok szerint az alkohollal összefüggésbe hozható táp-pénz, a termelésben kiesett napok száma, az üzemi baleset költségei, a közúti baleset, a bűnözés okozta károk, az ezzel összefüggő fogva tartás költségei stb. egy évben 18-19 milliárd forint kárt okozott. Akkori forintértéken számolva ez döbbenetesen nagy szám. Ami mégis megnyugtató lehetett az akkori gazdasági szakembereknek, az az, hogy a szeszes italok termeléséből és forgalmazásából származó állami bevételek viszont majdnem 27 milliárd forintot hoztak az államnak. Ha pusztán gazdaságilag nézzük, ez így még meg is éri. De hol marad akkor a szocialista erkölcs és etika?

Az 1970-es években már felállítottak egy alkoholizmus elleni bizottságot. A bizottság 1984. január 5-én elfogadott programja szolgált a probléma megoldásának alapjául, de a bice-bócára sikerült törvényi szabályozás csak 1986-ban született meg. Ez a szabályozás a már érvényben lévő 19/1977 BkM sz. rendelet átdolgozása és szigorítása volt. Érdekes, hogy a megyei MSZMP fennmaradt vitaanyagai között mellékletként megtalálható a korabeli rendelet, aminek fedlapjára valaki ráírta „Ez az alap. Jogszabály van, végre be kéne tartani.”

Jellemző módon itt sem a problémát magát akarták megoldani, hanem szankciókkal akarták visszaszorítani az alkoholizmust. A kvázi küzdelmet csak tovább nehezítette, hogy ebben az esetben – rossz hasonlattal élve – az ornitológusok maguk is papagájok voltak, tehát a megyei, járási, városi stb. szintű elvtársak, akik irányítottak és szankcionáltak, legtöbbjük maga sem vetette meg az alkoholt (tisztelet a kivételeknek!).

A Magyar Nemzeti Levéltár Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Levéltára anyagai, jelentései között számos alkohollal összefüggő pártfegyelmet, megrovást, figyelmeztetést olvashatunk, erre bővebben itt most nem is térnék ki. Az országos szinten eldöntött szabályozásról a fennmaradt iratokból a megyékben, így Borsod-Abaúj-Zemplén megyében is hosszas egyeztetés és tapogatózás képe bontakozik ki. A központi, a megyei, a járási, a városi, a falusi és az üzemi elvtársak is fontosnak tartották megkérdezni a társadalmat a bevezetendő szabályozásról. Megyei szinten még telefonos közvélemény-kutatást is tartottak. A törvény értelmében szigorították, illetve megtiltották a munkahelyi alkoholfogyasztást, ami addig sem volt ugyan megengedett, de idézem: „jóindulatú elnéző bánásmódban részesült, hiszen egy nagy gyárban, mint pl. a DIGÉP minden napra esett egy-két névnap, amit azért meg kellett ünnepelni erősítve a kollegialitást”.

A rendelet értelmében reggel 9 óráig tilos volt alkoholt árusítani az üzletekben és a kocsimáknak, illetve üzemek, gyárak közelében műszakváltások idején. A Borsod-Abaúj-Zemplén megyei VB elé került egyik tervezet szerint eleve csak délután 14 órától lehetett volna alkoholt kapni, de ezt a részt valaki vastag vonallal áthúzta.

A megyei rendőrséggel és a Kereskedelmi Felügyeléssel karöltve az MSZMP Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bizottsága összeírta a megye területén található éttermeket, kocsmákat, vendéglátó-ipari egységeket és a színvonalában nem megfelelőket a bűnügyileg fertőzött helyeket bezáratta, természetesen vi-
gázva az ellátottságra. Ez azért érdekes eredményeket is hozott, hisz Edelény-
ben nyolc kocsmát zártak be a hatóságok, Sajószentpéteren viszont a megyebi-
zottsághoz küldött számos dühös levélben előforduló Keresztanyám Kocsmája
nevű hely, ahol – idézem – „a munkás elissza, és el játékgépezi gyerekei elől a
betevőt”, ideiglenesen megúsza, épp a környék ellátottságára hivatkozva. Ma-
gyarul: ezt a kocsmát azért nem zárták be azonnal, mert a közelben nem volt
másik, így rendelet ide vagy oda a dolgozónak azért inni és szórakozni muszáj.

Az 1986. november 27-i megyei havi információs jelentésben már a beveze-
tett rendelkezés hatásait vizsgálták. Idézem: „Az alkoholizmus elleni küzdelem
kapcsán hosszabb ideje tartó társadalmi véleménynyilvánítás a november 1-jétől
Miskolcon és környékén tanácsai szakigazgatási határozattal bevezetett alkohol-
forgalmazási korlátozás nyomán ismét széleskörűvé vált. Valamennyi réteg
körében egyetértő, helyeslő vélemények fogalmazódnak meg a 9.⁰⁰ óráig illetve,
üzemek közelében 13–15 között is meglévő teljes árusítási tilalom kapcsán. So-
kan vitatják viszont, helyes volt-e szombatra is kiterjeszteni az árusítási tilalmat,
mondván a hétvégi vásárlást nehezíti, 1-2 üveg sör miatt is kétszer kell a boltba
menni. Az intézkedések hatásáról, hasznosságáról is megoszlanak a vélemé-
nyek. Sokan úgy érzékelik, máris csökkent a reggeli italozók, a munkahelyre
ittasan érkezők száma. Mások szerint a »nagyivók« előre megvásárolják a regge-
li adagot, míg mások pedig 9 óra után munkahelyükről mennek ki érte. 9 óra
után a gyárak, üzemek közelében lévő boltok zsúfoltak legalább ugyannyi szesz
fogy. Sürgetik a munkafegyelem ilyen téren való erősítését, a rendszeres ellen-
őrzéseket, az italozók szigorú büntetését.”

Az 1987-től hatályba lépő minisztertanácsai rendelet egyesek szerint enyhébb
szabályozást tartalmaz az alkoholizmus ellen, mint azt várták. Sokan vitatják, és
„a ló túlsó oldalának” tartják, hogy a rendelet megtiltja a házasságkötő termek-
ben az esküvőkön, a névadókon az egy pohár pezsgő felszolgálatát is.

A kicsit propaganda-ízű alkohol elleni mozgalom följegyzései, jelentései, vi-
taanyagai, határozatai, elemzései, amelyek döntően uralták az 1986. esztendő
MSZMP megyei iratait, 1987-ben, amikor életbe lépett a minisztertanácsai rende-
let, szinte nyomtalanul eltűntek a fennmaradt iratokból. A havi jelentésekben,
kimutatásokban, vitaanyagokban, följegyzésekben nyomát sem lelni továbbiak-
ban az alkoholelleses küzdelemnek. Olyan érzése van az embernek, mintha
megoldódott volna minden, ezt a dolgot letudtuk, jöhet a következő „nagy fel-
adat”. Egyetlen egy helyen térnek vissza az alkohol problémájára, még egy 1987.
január 6-i információs jelentésben. Paradox módon ez a megállapítás áll legköze-
lebb a probléma gyökeréhez. Idézem: „Az alkoholfogyasztás korlátozásával is
elvekben egyetértünk. A forgalmazás korlátozása azonban sohasem fog valóság-
os eredményt hozni, mivel a tiltással nem lehet a problémákat megoldani. Az

alkoholfogyasztást kiváltó okokat kellene megszüntetni, nemcsak »felületi« kezelést végezni.

Ha nem lenne sok ember számára hosszú évekig a kevés kezdő fizetésből szinte lehetetlen lakáshelyzetének javítása, talán nem fordulnának kétségbeesésükben, kilátástalanságukban az alkohol felé. A jó szándék, a propaganda kevés, és kevés az adminisztratív intézkedés is. Ha valaki megkapta a lakását, ha csak szülei nem segítik, évek múltán tudja csak bebútorozni, úgy ahogy elképzelte, miközben fizeti a több ezer forintos havi törlesztéseket élete végéig, a lakás szerintünk irreálisan magas árát és annak kamatait.”

Összegzésképp elmondható, hogy a Kádár-rendszer alkohol elleni küzdelme éppen olyan volt, mint maga a rendszer. Felületes, a probléma gyökerével, a valósággal nem kívánt szembe nézni.

VÁZLAT A NAGYKANIZSAI SÖRGYÁRTÁS TÖRTÉNETÉBŐL

„E város felette élénk, mert Pest és Horvátország, ismét Bécs és Szlavónia s Bosnyák országok közt feküdvén, kereskedése nagy fontosságú: sertés-, gabona-, marhavásárai felette híresek, s törökországi sertések, ökrök mind itt mennek keresztül... ezenkívül majd csaknem egész Somogy innen viszi a gyári és gyarmati árukat...” Ezt írta Nagykanizsáról Fényes Elek 1851-ben megjelent Geographiai szótárában.

A település fejlődésében az újabb lendületet az 1861-ben átadott Déli Vasút jelentette. A Budát Nagykanizsával összekötő pálya a Balaton déli partján végighaladva hozzájárult a balatoni fürdőélet megindulásához is. A városban bankok és takarékpénztárak alakultak, tőkét és gazdasági háttérrel biztosítva a rohamosan fejlődő iparnak és kereskedelemnek. A század végén vállalkozó szellemű iparosok gyárrá fejlesztették üzemüket, vagyoni gyarapodásuknak köszönhetően a nagykereskedők is bekapcsolódtak a nagyipari termelésbe.

Az 1880-as évektől kezdődően több új gyárat és üzemet is alapítottak. Ekko-riban létesült Weiser János gazdasági gépgyára, Franz Lajos és Társa gőzmalma. A nagy múltra visszatekintő Blau-féle konyakgyár rum- és likörgyártással szelészítette termékeinek skáláját. A fával foglalkozó kereskedelem két nemzedék alatt a nagytekerek sorába emelte és bárói címet szerzett a Gutmann családnak.

A városban mind jólétezőbbé vált a vendéglátó- és szolgáltatóipar. Mivel a filoxeravész következtében a bor ára magasra szökött, néhány kanizsai polgár és pénzintézeti igazgató elhatározta, hogy a növekvő igények kielégítésére sörgyárat létesít. Így — az osztrák behozatal ellenére — a figyelem a sörtermelés és malátagyártás fejlesztésére irányult. A nagykanizsai Kereskedelmi és Iparbank elnöke, Gelsei Gutmann Vilmos indítványára a nagykanizsai üzletemberek és vállalkozók 1892-ben elhatározták, hogy a városban egy malátagyárral együtt üzemeltetett sörgyárat alapítanak. A gyár alapító okiratát 1892. június 30-án írták alá.

Az alapítólevél így indokolta a gyár alapítását: „A maláta- és sörgyárnak az alapítását nagyrészen azon körülmény segítette elő, hogy hazánkban a phyloxera pusztítása a közönséget a sörfogyasztásra utalta. Elősegítette azon körülmény, hogy az ország legnépesebb és nagy forgalommal bíró dunántúli része nagyobb szabású sörgyárral még nem bírt, de elősegítette a részvényesek részére előreláthatólag joggal kilátásba helyezett jólétezőség is.”

A vállalkozás neve Kanizsa Sörfőzde Részvénytársaság lett. Az alaptőkét 500 000 forintban állapították meg. Megkezdődött a gyári komplexum — az akkori kornak megfelelő — legszebb, legkorszerűbb megvalósítása, felépítése. Az épületeket Konecsny és Nedelnik építésmérnökök vezetése mellett emelték. A belső berendezést a világszínvonalat biztosító, híres Ringhofer cég szállította, a 32 holdnyi kiterjedésű földterületen létesített üzemek számára. A sörfőzde

épületét kiegészítette az erjesztőkamrák sora, az ászokpince, továbbá a gépház, a kazánház, a vízszűrő épület, a fahordók szurkolóüzeme. A főépületek köré sorra létesültek a kiszolgáló jégverem, asztalosműhely, kádárműhely, azokon túl a lóistállók. A korabeli feljegyzések szerint anyagraktár, hordópajta és szuroktároló egészítette ki a gyártelep épületegyüttesét. A közeli, átellenben lévő vasúti tehérpályaudvarról iparvágány ágazódott le, csatlakoztatva a gyárépületeket a vasúti szállítás vérkeringésébe.

A kezdeti években a gyár cseh és morva munkásokat foglalkoztatott, de néhány év múltán már helybeli magyarok végezték a szakmunkákat, betanulva a vendégmunkások mellett. A malátagyár 1894-ben már 133,5 tonna malátát készített. A terméket *Balaton maláta* néven hozták forgalomba, és nagy mennyiségben szállították Görögországba, Belgiumba, Svájcba és Olaszországba. A sörfőzde 1895. február 5-én kezdte meg működését, és ugyanezen év május 2-án már mértek az első sört.

A főbb magyarországi értékesítési helyek elsősorban a Balaton és vidéke, majd Budapest, Székesfehérvár, Sopron, Barcs, Kapuvár, Zalaegerszeg, Csáktornya, Csurgó és Szentgotthárd volt. Néhány éven belül a vállalatnak Fiumében negyven kocsmája működött, de nagykanizsai sört csapoltak Triesztben, Splitben és Polában is, sőt lehetett kapni az egész adriai tengerpart mentén. Az akkori technológia szerint a kész sört általában szűrés nélkül hozták forgalomba 25, 50 és 100 literes, belül szurkolt fahordókban. Palackozottan nagyon kevés sör került a fogyasztókhoz.

A gyár épülete színhelye volt több kulturális eseménynek is. Ezek közül kiemelkedik az 1906 augusztusában megrendezett Dunántúli Dalosverseny, amelyen 13 énekkar vett részt. Az ország minden ötödik kórusa megjelent Nagykanizsán. Augusztus 18-ára kilobogózták a várost, a városháza előtt Vécsey Zsigmond polgármester köszöntötte a dalosokat. A verseny a sörgyár katakombáiban zajlott, ahová 2000 ember zsúfolódott be. A közel 800 vendég meglegegedve távozott a sörgyárból.

A nagykanizsai sörgyár 1911-ben a nevét Király Sörfőzde Részvénytársaságra változtatta. A növekvő igényekre való tekintettel a sörgyárat 1915-ben jelentősen bővítették, termelését növelték. Azonban 1916-tól – az első világháborús kényszergazdálkodás miatt – a közéletmezés biztosítására korlátozták a sör- és malátagyártáshoz felhasználható árpa mennyiségét. Ennek következtében a sörtermelés a háború vége felé erősen csökkent. A trianoni békeszerződés következtében a területek elcsatolásával a magyarországi sörgyárak – így a Király Sörfőzde – jelentős felvevőpiacokat veszítettek.

A világháború utáni Magyarország területén előzőleg 13 sörgyár működött, amelyből hat bezárt. A sörtermelés minimálisra csökkent, alig érte el a háború előtti 15%-át. Ennek ellenére a nagykanizsai sörgyárnak sikerült megőrizni működőképességét. A nehézségek áthidalására a Király Sörfőzde Részvénytársaság sertéshízalldát és kenyérgyárat létesített.

Az 1920-as évek második felében több megállapodást kötött a nagykanizsai Király Sörfőzde Rt., a soproni Nyugat-Magyarországi Sörfőzde és Malátagyár Rt. és a Kőszegi Sörfőzde és Malátagyár Rt. a „verseny kiküszöböléséről”. Az 1927. évi megállapodás szerint „az egymással folytatott verseny egészségtelen kinövésének és az ezzel kapcsolatos visszaélések megszüntetése céljából” kötöttet. E szerint „a Polgári (Kőbányai-TF), a Soproni és Kőszegi Sörfőzdek arra kötelezik magukat, hogy a jelen megállapodás tartalma alatt nem fognak sem hordósört, sem palacksört, sem közvetlenül, sem közvetve [...] árusítani a következő területeken:

- Nagykanizsa városában és nagykanizsai járásban
- a tapolcai járásban
- a sümegi járásban
- a letenyei járásban
- a zalaszentgróti járásban
- a pacsai járásban...”

A Király Sörfőzde Rt. is hasonló kötelezettséget vállalt a Dunántúl más vidékeire. A fenti sörgyárak a Kőbányai Polgári Sörfőzdekkel 1928-ban a piaci együttműködésről állapodtak meg: „Szerződő felek nemcsak respektálni tartoznak egymás védett vevőit, hanem azonkívül még arra is kötelezik magukat, hogy még saját védett vevőiknek sem fognak sört szállítani a másik gyár számára védett helyen levő üzlet céljaira [...] a helyiségvédelem megelőzi a személyvédelmet.” Egy 1928. évi jelentés szerint a: „rossz gazdasági viszonyok, amelyek ügyfeleinket a közelmúlt esztendőkből nagy próbáknak tették ki, vállalatunkra is kihatással voltak”.

Ez év júniusában a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvény Sörfőzde RT megvette a Király Sörfőzde Részvénytársaságot, és a gazdasági világválság utolsó évében, 1933-ban leállította a sör- és malátagyártást Nagykanizsán.

1938-tól a gazdasági helyzet javulása, a területgyarapodás, valamint az 1940. évi rossz bortermés következtében a sörtermelés ismét növekedett. 1941. januárjában felújították és üzembe helyezték a Király Sörfőzde Részvénytársaság gyárait 120 munkással. Az igazgató Metzger István lett, akit a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvény Sörfőzde RT. állított a nagykanizsai sörgyár élére. Az éves sörtermelés 1942-ben már elérte a 70 000 hektolitert. A sörfogyasztás gyors emelkedéséhez hozzájárult az a körülmény, hogy az országhoz visszacsatolt Muraközt is a nagykanizsai sörgyár látta el termékeivel.

Az 1930-as évek végén, a '40-es évek elején már éreztették negatív hatásukat az ekkor életbe léptetett zsidótörvények: „A zsidók közéleti és gazdasági térfoglalásáról szóló 1939. IV. tc. végrehajtása tárgyában kiadott rendelet értelmében” kimutatást kellett készíteni az értelmiségi munkakörben foglalkoztatottak illetményéről. 1939-ben és 1940-ben is felszólította a kormánybiztosság a gyár vezetését, hogy „az értelmiségi munkakörben foglalkoztatott zsidó munkavállalók illetményét csökkentse.” 1944-ben a háborús események, a front közeledte miatt

ellátási, szállítási nehézségek adódtak. Termelési korlátozást kellett foganatosítani. Ám a második világháborús események, bombázások során szerencsére a sörgyárat nem érte károsodás. A szovjet katonai alakulatok elől visszavonuló német csapatok a gyár vezetőségének minden tiltakozása ellenére 1945. március 31-én felrobbantották a sörgyár kazánházát.

A harci cselekmények elcsitulása után áldozatos munkával helyreállították a kazánházat, de a malátagyártás és a sörfőzés nem indulhatott meg a gyártelepen. Csak sörlerakatként működött – Kőbányáról szállították az értékesítésre kerülő sörmennyiséget. A munkások, alkalmazottak nagy részét elbocsátották. A felvevőpiac is akadozott, még a Kőbányáról Nagykanizsára szállított sör eladása is nehézségekbe ütközött. Az 1946. évi pénzreform után a fogyasztóknak nem volt elég forintja a sör megvásárlására.

1945 után „új szelek fújtak” a sörgyártás területén is. Egyre nagyobb szava lett a Király Sörfőzde Rt. üzemi bizottságának. Több olyan levél fennmaradt, amelyben a dolgozók életkörülményeinek javítását szorgalmazzák. Kifogásolják, hogy „átlagban egy tisztviselőnek kb. háromszor annyi fizetése van, mint egy szakmunkásnak. [...] Kérjük az Elvtársainkat, hogy járjanak közbe ezügyben oly módon, hogy a nagykanizsai vállalatnál valamely módon a munkások egy oly juttatást kapjanak, miáltal a tisztviselők és a munkások között az aránytalan különbség eltűnjön, és egy elfogadható fizetési arány jöjjön ki. [...] Szabadság! Barátság!” E levelek egyre inkább elérték céljukat...

A Király Sörfőzde Részvénytársaságot 1948. március 25-én államosították. 1949 májusában újabb változás történt, feloszlatták a részvénytársaságokat. Három önálló sörgyár alakult az országban. A Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalata keretébe sorolták be a nagykanizsai volt Király Sörfőzde Részvénytársaságot is. Szerény keretek között 1949 végéig folytatódtak a próbálkozások a sörgyártás felújításával Nagykanizsán, de a felettes szervek akkor végleg elhatározták a sörgyár teljes leszerelését. Még a sörlerakat sem maradhatott a gyártelep területén. Átköltöztették az Ady utca 25. szám alatti szikvízüzem helyiségébe, ahol már mint a pécsi Pannónia Sörgyár sörlerakata működött.

Öt esztendő telt el, amikor a sörigény nagymérvű növekedése újra aktuálissá, szükségessé tette az 1933 óta csak vegetáló, majd ideiglenesen megszüntetett nagykanizsai sörgyár rekonstrukcióját. A magyar Minisztertanács 1954. október 13-án határozatot hozott a sörgyár és a malátagyár újjáépítésére. A cég neve Nagykanizsai Sörgyár lett. Az Élelmiszeripari Minisztérium Gömör Jánost nevezte ki igazgatónak.

A minisztertanácsi határozat értelmében az építkezést kiemelt beruházként kezelték. Az építkezés szakmai felügyeletére Kőbányáról hét söripari szakembert irányítottak Nagykanizsára. A még használható és felújítható berendezéseken kívül beépítették a Fővárosi Sörfőző Vállalat leszerelt berendezéseit is. 1955 januárjában kezdődött meg a tényleges földmunka, valamint a szükséges építkezés. 1956. májusában megkezdődött a próbafőzés. Az első kész sört 1956. június 16-án fejtették le, és már június 26-án megindult az értékesítés. 1956-ban,

alig több mint féléves üzemeléssel, összesen 85 450 hektoliter készsört termelt és értékesített a gyár, amelynek túlnyomó többsége – 76 350 hektoliter – hordós sör volt, döntően Balatoni Világos és Kinizsi. A gyár dolgozóinak száma, a munkás és alkalmazotti létszám az indulás évében együttesen 224 fő volt.

Fokozatosan nőtt az értékesítésen belül a palackozott sörök aránya (1956 – 10,6%, 1966 – 55,4%). A Nagykanizsai Sörgyárnak az első évektől kezdve a következő helyeken voltak kirendeltségei, ahol szintén teljesen kézimunkára berendezett Rapid típusú palackozógépeken töltötték a sört: Pápa, Siófok, Veszprém, Kaposvár, Balatonboglár, Keszthely. Később további kirendeltségek létesültek Zalaegerszegen, Kőrmenden és Nagyatádon, viszont kivált az értékesítési hálózathoz Pápa és Veszprém. A gyors fejlődésre jellemző, hogy 1957-ben már 367 fővel dolgozott a gyár. Ebben az évben indult újra a helyreállított üzemből a malátagyártás. A gyár dolgozóinak létszáma ezzel a termelésbővítéssel 1958-ban már 426 fő volt.

1959. január 1-jén megalakult a Magyar Országos Söripari vállalat, ettől kezdve a korábbi önálló sörgyár a vállalat gyáráként működött tovább. A második ötéves terv kiemelt beruházásaként 1963-ban megkezdődött az új malátagyár építése. A malátagyár teljes kapacitással 1965. december 15-étől termelt. 1962-1964-ben az NDK-ban gyártott, 6000 palack/óra teljesítményű palackozógépeket és az azt kiszolgáló, megfelelő kapacitású gépsorokat építettek be. A palackozott sör tért hódított (1967 – 62,1%, 1976 – 81,9%).

A gyár a Holsten-Braueri AG hamburgi sörgyárral 1984. március 16-ával licencszerződést kötött Holsten típusú sörök főzésére Nagykanizsán. A szerződő felek a licencszerződést tízéves időtartamra kötötték meg. Az első Holsten-söröző Nagykanizsán létesült 1984-ben, amelyhez a Holsten még biztosította a teljes belső berendezést. Szerte az országban elterjedtek aztán ezek a sörözők, de a tíz évre kötött szerződés lejárta után a kanizsai sörgyártás újra hanyatlásnak indult.

A rendszerváltás utáni nehéz években jelentősen visszaesett a sörfogyasztás és a termelés is. A hét magyar sörgyár 1990-ben 9,799, 1993-ban 7,831 millió hektolitert termelt. A legnagyobb visszaesés a Kanizsai Sörgyárban volt (1990: 1,255 millió hektoliter, 1993: 0,731 millió hektoliter).

Ma a szebb napokat megélt épületegyüttest nagyrészt nem a dolgozók, hanem az idő, az enyészet koptatja. A mai viszonyokkal kapcsolatban azonban két dolgot feltétlenül meg kell említeni. Egyrészt a gyár területén egy francia tulajdonban lévő malátagyár működik. Másrészt van Nagykanizsán egy Fradi-kocsma, ahol Szabó Béla saját találmányát, a zöld sört árulja. Ez ma a kanizsai sör...

HAGYOMÁNY ÉS TURIZMUS: A SÖR MINT AZ IDEGENFORGALOM RÉSZÉ CSEHORSZÁGBAN

Európában aligha van még egy olyan nemzet, amelyikről ilyen egyértelműen jutna eszébe bárkinek is a habos szomjoltó nedű. E tényezőnek kettős eredője van, mégpedig a hagyomány és a tudatos marketing. Ezek kölcsönhatásban vannak egymással, hiszen a marketing kidolgozásában a hagyományokat vették alapul a reklámszakemberek. Írásomban – némi általánosabb áttekintést követően – azt szeretném felvillantani, hogy a cseh sörfőzés- és fogyasztás hagyományaira miképp épül rá a turizmust ösztönző marketing, illetve milyen eszközökkel teszi élővé és üzletté a tradíciókat.

A hagyomány ugyanis az évszázadok alatt e területen kulcsfontosságú tényezővé vált. A mindinkább a multikulturális egység felé haladó Európában – annak ellenére, hogy kétségkívül ez a fő csapásirány – kibontakozóban van egyfajta egyéni és nemzeti identitáskeresés. Miközben a politikai, gazdasági határok mindinkább eltűnőben vannak, egyre nő az igény arra, hogy a kollektív nemzettudat újult erővel érvényesülni tudjon. Ez a pozitív értelemben vett nemzeti érzés, a hazafiasság részévé válhat a turizmuspolitikának is: gondoljunk csak arra, miképp épít a magyar turizmus a gulyás, a halászlé, a puszta, a csárda, a Balaton stb. romantikájára.

A határok bomlása erősítette és folyamatosan erősíti az európai turizmus élénkülését. Mind többen keresnek fel egy-egy általuk még meg nem látogatott országot, az pedig természetes, hogy ott azokat a vonásokat keresik, ami eltér az otthonitól, az általuk megszokottól. Így a jelenkori turistacsalogató mozgalomnak egyik fontos és szerves része a gasztronómiai örömök széles tárháza. Itt mindjárt rá is térek írásom velejére, azaz a csehországi étel- és italkultúra vonzására, azon belül is a sörére. Híres cseh eledel a knédli, a sört kísérő savanyú kolbász, az utopenec (ami magyarul vízihullát, vízbefúttat jelent), de a legjellemzőbb asztali öröm mégis a híres cseh sör. Pontosabban: a híres cseh sörök. Más országok ételeikkel csalogatnak (pl. az angol bifsztek vagy az olasz pizza), de Csehország – pontosabban Cseh- és Morvaország – mégis leginkább mint a sörök országa jelenik meg a képzeletbeli turistatérképen. Nem véletlenül. Részben valós alapja van az ottani sörök jó hírének, részben pedig a marketing ezt tudatosan igyekszik a reklámok révén súlykolni mindenkibe, aki közelebbről akar ismerkedni a cseh kultúrával, életérzéssel.

Hogy mennyire igaz ez, azt tökéletesen érzékelteti pl., hogy az egyik honlap (www.danubiusmagazin.hu) az alábbiakat írja: „Közhely, hogy Csehország sörgyártásban nagyhatalom. Persze a köbmétereknél sokkal fontosabb az, hogy a kiváló minőségű cseh sör valójában az egész nemzet kultúráját meghatározó tényező. Fontos szereplője a hétköznapiaknak és elmaradhatatlan kísérete az

ünnepeknek. Évszázadok óta nincs olyan rétege, csoportja a társadalomnak, amely sörkérdésben ne lenne érintett.”

Egy másik portál (www.deluxe.hu) pedig így fogalmaz: „A csehek köztudottan közel állnak a magyar szívhez: irodalmukat és filmművészetüket imádjuk. Kunderának és Hrabalnak óriási kultusza volt (talán még van is). Menzel filmjeinél már tényleg csak néhány korsó Pilsner Urquell és Krušovice segített jobban feldolgozni a közös múltat.”

Túl azon, hogy a cseh nemzet identitásában, önmeghatározásban is szerepet játszik a sör, maguk a tradicionális sörgyárak is igyekeznek e trendhez igazodni, másfelől azt megalapozni. A fent idézett honlap több sört is kiemel. Ezek egyike a Budweiser Budvar. A sörgyár turistacsoportoknak is szervez látogatást a gyár múzeumába, ahol több nyelven áll rendelkezésre szöveges ismertető. A sörgyártás folyamatának megismerése után természetesen kóstolási (és vásárlási) lehetőség is van, hiszen ahogy Széchenyi István gróf fogalmazott: „A tett első, a szó második.” A tett pedig jelen esetben az ivás. A hagyomány mélységét mutatja egyébként, hogy České Budějovice (Böhmisch Budweis) városának alapításakor, azaz 1265-ben, II. Ottokár cseh király adományozta a sörfőzési jogot.

Fenti dátum is mutatja, hogy mennyire messzire nyúlnak a sörfőzés gyökei cseh földön. A sörrel kapcsolatos első feljegyzések a mai Csehország területén a 9. századból származnak. Már ekkor termesztették azt a híres žateci komlót, amit vélhetően már akkor is a sörhöz használtak. Az első fennmaradt dokumentum, amely működő csehországi serfőzdét említ, 1118-ban kelt. De visszatérve a budweisi sörre: I. Ferdinánd császár és király a 16. században olyannyira kedvelte ezt a sört, hogy a legjobb helyi serfőző mestert – bár a városi tanács tiltakozott – augsburgi császári udvarába rendelte. Az ipari sörgyártás azonban későbbi: 1895-től üzemel a sörgyár. Antonín Holásek sörfőzőmester volt az, aki a budweisi sört világhírévé tette.

A magyarok számára talán kevésbé ismert cseh város Nymburk (Nimburg), de itt is 1895 óta létezik sörgyár. Fontos irodalmi adalék, hogy e városban játszódik Bohumil Hrabal Sörgyári capriccioja.

Folytatva a híres prágai sörök felvonultatását, a következő a Staropramen. Itt is lehet gyárat látogatni, sörkóstolással kombinálva. Angol, német, francia és cseh nyelven kísérik a gyár munkatársai a látogatókat, akik megismerhetik ennek a cseh sörnek a történetét is. De Prágánál maradva: az 1499-ben alapított U Fleků dokumentáltan a legrégebbi prágai cseh söröző. Ez nem azt jelenti, hogy nem működött régebben vagy nincs korábban alapított söröző, de írásos bizonyítékunk 1499-re nézve van. A gyártási folyamat itt is megtekinthető, sőt múzeuma is van a sörözőnek. Prága mellett üzemel a Kozel sörről híres Velké Popovice sörfőzdéje, amely felemelkedését a Ringhoffer-családnak köszönheti. Ez is látogatható, és saját étteremmel rendelkezik.

S ha már rövid körutunkat a Budwarral kezdtük, hadd említsük végezetül annak legősibb vetélytársát, a pilseni sört, a Pilsner Urquellt. E két márka között erős rivalizálás folyik, országon belül és kívül egyaránt. Azt azonban nem lehet

elvitatni Pilsentől, hogy 1842-ben itt készítették el azt az aransárga, áttetsző sört, amely afféle etalonként szolgált később az igényes sörivók számára. Joseph Groll volt az a sörfőzőmester, akinek ezt köszönhetjük, nevét méltatlan volna nem megemlíteni. E sör jellegzetes ízét a komló fokozott felhasználása adja, a sör neve azonban Berlinben lett népszerű az 1870-es években: ekkor kezdtek a kesernyésebb sörre rákapni az akkoriban még könnyebb söröket ivó németek.

De ne gondoljuk, hogy csak az úgymond nagy sörgyárak rendelkeznek kiváló reklámmal. Český Krumlovban (Böhmisch Krumau) dokumentáltan 1336 óta főznek sört. A leghíresebb helyi sör az Eggenberg, aminek gyártását a Schwarzenberg család vette át az Eggenberg családtól annak kihalása után. Jellemző, hogy ennek a sörfőzdének is háromnyelvű, profin szerkesztett honlapja van. A megfelelő reklám, marketing tehát nem a sörgyár nagyságától függ.

A sör népszerűsítésének igen elterjedt formája a különféle fesztiválok, még hozzá sörfesztiválok rendezése. Néhány példát hoznék ezekre is, de nem a legismertebbek közül, hanem inkább a vidéki Cseh- és Morvaország területéről. Minden évben augusztus második szombatján Vrchlabiban (Hohenelbe) rendezik meg az úgynevezett Krkonoše sörünnepejét. Krkonoš vagy Krakonoš (Rübezahl) az Érchegeység (Krkonoše/Riesengebirge) szelleme a cseh és csehországi német néphit szerint: ez a sör róla kapta nevét. S bár a Krakonošba vetett hit ősi, maga a fesztivál alig több tíz évesnél: ez mutatja, hogy az ősi tradíciókra új turistacsalogató elemeket is lehet építeni, úgymond a hagyományteremtés szándékával. De ugyancsak sörünnepeknek számít a Chodovar nevű sörgyárban, Chodová Planában (Kuttenplan) augusztus végén megrendezett fesztivál. Az itteni sörgyárnak étterme is van, sőt egy különleges szolgáltatással is csalogatja látogatóit, amiről alább még szó lesz. Ugyancsak híres vidéki fesztivál a komló és a sör ünnepe, a Dočesná Žatecban (Saaz). A žateci komlóról már esett szó, a legtöbb cseh sör jellegzetes zamatát ez kölcsönzi. Ez a rendezvény kétnapos, és több mint negyvenféle sör kóstolható, de egy a lényeg: ezek helyi komlóval készülnek. Humpolecben (Humpoltz) egy másik mind nagyobb hírnévre szert tevő cseh sör, a Bernard ünnepe zajlik augusztus elején. Közös jellemzője e fesztiváloknak egyébként az, hogy többnyire zenei rendezvények kísérik: ily módon az étel-ital (főleg persze a sör) és a kultúra együttes vonzerőt jelent az oda látogatóknak. Végül a fesztiválok sorában említsük meg az első Pilsner Urquell főzésének tiszteletére rendezett ún. Pilsner Fest-et, ami hagyományosan október 3-án van, az Urquell „születésnapján”.

Fentebb szó esett arról, hogy a cseh sör nem csak az által importáltatik külföldre, hogy ott is lehet kapni, hanem a reklámja révén is. Ez igaz a sörfesztiválokra is: egy szeptember Csehország ily módon jelenik meg idegen földön és vonzza – főleg sörével – a külföldi látogatót, ilyenkor természetesen felvonultatva a teljes marketing-areznált. Ismét csak a teljesség igénye nélkül említenék néhány magyar példát. Illetve egész pontosan: magyarországit, hiszen jellegzetes cseh rendezvényekről van szó. 2009-ben pl. a budai Millenáris Parkban volt március 27. és 29. között a Cseh sörnapok. Itt a Budweiser, a Krušovice és a Staropramen

mellett a Ferdinand, a Novopacké, a Nymburk, és a Vyškov söre is bemutatkozott. S ha már tradíció és történelem: a benešovi (Beneschau) Ferdinand nem másról kapta a nevét, mint egykori tulajdonosáról, a Szarajevóban meggyilkolt Ferenc Ferdinánd trónörököséről.

Évről-évre júniusban zajlik Budapesten, a Városháza parkban a Cseh Sörfesztivál. Itt ugyancsak számos sörfajta mellett cseh ételek is kaphatóak, illetve cseh zene szórakoztatja az idelátogatókat, akiket magyar nyelvű prospektusok is tájékoztatnak. Vagyis mintha kicsiben az egyik nagy csehországi fesztivál költözne Budapestre. Itt kell ugyancsak hangoztatni azt, hogy e kiváló reklámlehetőség miatt Magyarországon eddig kevésbé ismert gyárok és serfőzdek is felbukkannak termékeikkel a Városháza parkban. A látogatók közül pedig sokan épp ezekre kíváncsiak. Ezek a cégek, vállalkozások arról is gondoskodnak, hogy ne csak egy, hanem többféle sört kínáljanak. Ezen felül a sörökről magyar nyelvű, hosszabb tájékoztatót is írtak. Nem érték be azzal, hogy azt írják: barna sör, világos sör, búzasör stb., hanem kiemelték, hogy melyiknek mi a jellegzetessége.

Végül essen szó a cseh sörmarketing egy egészen sajátos fogásáról is. A sör-ről tudjuk, hogy sokoldalú és finom ital. De ki gondolná, hogy az iváson kívül még mi mindenre használható, ha úgy akarjuk? Csak futólag említem pl. sör-élesztős arcpakolást és a sörsampon: kétségtelen, hogy reklámfogásnak kiváló ez is. Amiről azonban hosszabban érdemes szót ejteni, az a már említett Chodova Planában működő sörfürdő. Itt a látogatók nemcsak ihatják a habzó nedűt, de – ha akarnak – meg is fürödhetnek a sörben. Aki belépőt vált a sörfürdőbe, mellé egy korsót is kap, ami természetesen nem üres, hanem jóféle sör habzik benne.

Van sörfürdő, sörmasszázs és sörpakolás is. Ez a világ első olyan egészségügyi központja ugyanis, ahol mindent sörrel kezelnek, mégpedig egy családi sörfőzde keretein belül. Itt még, mint láthattuk, a kozmetikai kezelések is sörrel történnek. Állítólag a sör szépíti a bőrt, bár a férfiak bizonyosan úgy vannak vele, hogy mégiscsak belülről jobb a sör, mintsem kívülről. Hét hatalmas medence tele sörrel várja az abban úszni vágyókat, a medencék mellett bárpultok is működnek, ahol természetesen sört lehet inni. A fürdő tulajdonosai hittel vallják: a sör sok betegségen, főleg bőrpanaszokon segíthet. A korántsem hagyományos, ám a sör régi gyökerű tradíciójára építő wellness-központ 2006 tavasza óta kínál vendégeinek ilyen sörös fürdőkúrát. Ez ismét arra példa, hogy egy hagyomány megújul: a sörfőzés régi foglalkozás, népszerűsége töretlen, ám a felgyorsult 21. században az emberek valami újra kíváncsiak. Mint láthatjuk, egészen furcsán is hasznosítják a sört, új utakat törve. Van azonban ezen a helyen vizes fürdő is, de a sört ott sem mellőzik: a vizet sörélesztő-kultúra és szárított-morzsoltság gyógyfűkeverék hozzáadásával gazdagítják, felszínét karamellszínű sörhab borítja, a levegőt pedig barna sör illata tölti be. De lehet igazi sörfürdőt venni kádban is, itt 34 fokos folyadékban lehet ázni, aminek a legfontosabb adalékanyaga a sötét színű ún. fürdősör, amelyet a titkos, eredeti recept szerint kizárólag a Chodovar családi sörfőzde fő-sörfőzője készít hagyományos eljárással. Ehhez a fürdőkúra-

hoz egy pohár pasztöröztetlen sört is ajánlanak, amely állítólag az emésztőrendszerre jó hatással bíró élesztőkultúrát tartalmaz. A test és a lélek pihenését szolgálja egy újonnan épült szálloda is, amelynek éttermében, a Ve Skále-ban a vendégek megkóstolhatják a történelmi receptek alapján készített cseh ételkülönlegességeket. Érdeemes figyelni rá: folyamatosan hangsúlyozzák — még a modern, új keletű szolgáltatások esetében is — a hagyományokat, a történelmi tradíciókat. Ez kiválóan példázza a múlt ápolásának, emlékének fontosságát.

Összefoglalóan azt mondhatjuk el, hogy Csehország kiválóan épít arra, hogy a szélesebb európai köztudatban is a sör hazájaként él. Egészen furcsának ható eszközökkel is népszerűsítik a sört, de a turistákat éppúgy várják a nagy sörgyárak, mint az apró családi serfőzdek, nemcsak kiváló termékeikkel, de a múltjukat és működésüket bemutató múzeumokkal is. Ami azonban közös: a kiváló minőség és a hagyományok hangoztatása, tisztelete, nem elzárkózva az újításoktól sem. De alapvetően mind a hazai, mind a külföldi reklámnak a tradíció az alapja. A magam részéről azzal zárnám ezt az írást, hogy sörfürdő ide, sörsampon oda, nem véletlen az, hogy a sört elsősorban isszák. Hrabalt idézve: „A máj el van gyötörve, de azok a gyönyörű vesék...” Nos, a májat — ha mértékkel fogyasztunk — nem kell elgyötörni. A sör kultúrájának ez is része, ezt ne feledjük.

A SÖR ÉS A BOR PIACI POZÍCIÓI VÁROSI SZÁMADÁSKÖNYVEK TÜKRÉBEN A 16–17. SZÁZADBAN

A késő középkor és a kora újkor étkezési szokásait és az élelmiszerfogyasztást nagyban meghatározta az a tényező, hogy az ivóvíz – a kanalizáció hiánya miatt – gyakran veszélyforrást jelentett. Hozzájárult még ehhez a korabeli konyha fűszeres, és a tartósítás miatt erősen sózott ételeinek a fogyasztása is. A vizet Európa-szerte alacsony alkoholtartalmú italokkal próbálták kiváltani. A két legelterjedtebb lehetőség a bor és a sör volt, amelyeknek termelése és a fogyasztói skálán elfoglalt pozícióik nagyban függtek az adott régió klimatikus viszonyaitól. Ami az európai szőlőkultúrának a teljes gazdasági rendszerhez való viszonyát illeti, beszélhetünk mediterrán és kontinentális szőlőművelési modellről. Az előbbi esetében a kedvező éghajlati viszonyoknak köszönhetően a szőlőtermesztés kevés kivételtől eltekintve minden területen integrálódott a teljes ökoszisztémába. Az Alpoktól északra fekvő országokban ez a mezőgazdasági művelési ág csak azokban a régiókban tudott jelentősebb, összefüggő művelési területet meghódítani, amelyekben a klimatikus és a szállítási viszonyok lehetőséget adtak monokulturális termelés kialakítására. A mediterrán térség klimatikus viszonyai nem kedveztek a sörfőzésnek. Az Alpoktól délre nagy mennyiségben állt rendelkezésre jó minőségű bor, a Bacchus itala dominálta fogyasztói struktúrából eredően ezek a régiók nem igényeltek sörbehozatalt. Minél északabbra távolodunk viszont az Alpoktól, azt tapasztaljuk, hogy a sör egyre jelentősebb konkurenciaként jelentkezett a borral szemben, és a szőlőtermesztés északi határán túl elsődlegesen fogyasztott italként fel is váltotta a bort. Az utóbbi területeken a széles körben elterjedt sörfőzésről és a sörfogyasztásról nagy mennyiségű forrás áll a kutatás rendelkezésére.

Azokban a régiókban azonban, ahol a mikroklimatikus viszonyok lehetővé tették monokulturális bortermelés kialakulását, a kora újkorból a sörről és annak fogyasztási szokásairól még viszonylag kevés forrás áll rendelkezésünkre, így az ilyen jellegű adatok különösen értékesek a kutatás számára. Ebből a szempontból főként a Kárpát-medencét vagy az osztrák és a dél-német térséget vonhatjuk vizsgálat alá. A kontinentális szőlő- és borkultúra, illetve a sörfogyasztás összehasonlítása során olyan további különbségek is kimutathatók, amelyek már nemcsak a termelési rendszert jellemezték, hanem komoly hatással voltak az emberek életmódjára, mentalitására is.

A fogyasztási struktúra alapján elhatárolható nagyrégiók kapcsán érdemes kitérni arra, hogy kialakult Európában egy ún. átmeneti sáv, amelyben már nem termeltek nagy mennyiségben jó minőségű bort, de a régiókon átnyúló kereskedelmi hálózatnak köszönhetően még eljutottak oda a szomszédos bortermelő területek termékei, viszont a sör (továbbá a 17. század második felétől az égetett szesz) is jelentős alternatívaként jelentkezett. Ilyen régiókként említhetjük a 16.

század utolsó évtizedéig többek között a dél-német térséget, a cseh és morva területeket, valamint a dél-lengyel területeket. A szőlő- és borkultúrának a késő középkorban megindult dinamikus fejlődése a 16. század második felében érte el tetőpontját. A 16. század utolsó éveiben Európa-szerte általános lehűlés következett be. Ez az éghajlati változás nagyban befolyásolta az említett térségekben is a bor- és a sörfogyasztás egymáshoz viszonyított arányát. A középeurópai bortermelésre az 1587-től több éven át tartó rossz termés és az emelkedő gabonaárak együttesen gyakoroltak negatív hatást, amely a 17. század első felétől a szőlőtermesztésre szánt területek fokozatos visszaszorulását eredményezte. Többek között ennek a folyamatnak az eredményeként alakult át Bajorország, Sváb- és Frankföld fogyasztási struktúrája, és a következő század végére ezekben a régiókban a sör lett az elsődlegesen fogyasztott ital.

Az észak-német területeken a 16–17. században a sör volt a legkedveltebb ital. Az egy főre eső átlagos napi fogyasztás kerekén egy liter volt. A dél-német területeken jóval kevesebbet fogyasztottak, mivel ezekben a térségekben a bor és a must részben pótolta a komló levét. Ebben a térségben a sör csak a 16. század végén, majd még inkább a 17. század második felében hódított meg szélesebb fogyasztói rétegeket és vált ezzel együtt tömegfogyasztási cikké.

A középső német területeken és a Hanza-városok térségében majdnem mindegyik jelentősebb település saját sörfajtát állított elő, némelyik a szomszédos régiókban is keresett árucikk volt. A középeurópai viszonyok későbbi tárgyalása szempontjából érdemes itt megjegyezni, hogy a Balti térség két jelentős városa, Danzig és Hamburg évi sörtermelése a 16. század első felében mintegy 200 000 hektolitert tett ki. A németajkú városok kézműipari termelésével foglalkozó Wilfried Reininghaus szerint már az 1550-es évek fordulópontot jelentettek a német sörtermelésben, mégpedig abból a szempontból, hogy a közepes- és a nagy sörtermelő központok által előállított sör mennyisége jól érzékelhető módon csökkent. A kisvárosokban és a falvakban – a nemesség által is támogatott – egyre nagyobb számban megjelenő sörfőzdék termékei visszaszorították a nagy és a közepes városokból behozott sört. Jelentős struktúraváltás ment tehát végbe a termelési szerkezeten belül. A városok környékén létrehozott sörfőzdék a 16–17. század fordulójától a dél-német térségben is megjelentek. A szerkezetváltás átalakította a vidék arculatát, mivel egyre nagyobb területeken kezdtek természetesen a sörfőzés alapanyagait. Mindezt természetesen a korábban említett klimatikus változások tették lehetővé. Az észak-német viszonyokhoz képest jelentős különbséget mutatott a dél-német térség, ugyanis ezekben a régiókban a sörfőzés ekkor még megmaradt a kisipari, céhes keretek között. A német városokban a sör árusítását is szigorú minőségi kritériumok szabályozták, amelyek betartását a városi tisztviselők ellenőrizték, a legtöbb esetben a vásárbíró, vagy magának a serfőző céhnek a tagjai.

Sörfőzés és sörfogyasztás a magyarországi városokban

A továbbiakban áttérek a Magyar Királyság sörtermelésére. Bár a magyarországi polgárság körében a 16. században a sörfogyasztásnak a borfogyasztással szemben még elenyésző súlya volt, a Kárpát-medencében is tudunk olyan sörfajtáról, amely már ebben a korszakban közkedvelt italnak számított. Így például a városa határain túlnyúló hírnévre tett szert a besztercebányai ser, amelyet március hónapról Märznek, azaz márciusinak neveztek. (E helyt Tóth Péternek tartozom köszönettel, amiért felhívta a figyelmemet az alábbi adatokra.) A régi százszok ugyanis elsősorban ekkor főztek sört. A besztercebányaiaknak két fajta sörük volt. Az egyiket réGINEK nevezték, mert ezt a fajtát decemberben főzték és a tavaszi hónapokban itták. A másik volt az új sör. Ezt a fajtát az erjedés után frissen fogyasztották. A tehetősebb besztercebányai polgárok vagyona többek között bor- és sörkereskedelemből származott. Nem volt mindenki automatikusan jogosult sörfőzésre, aki rendelkezett polgárjoggal: szigorúan szabályozták azoknak a házaknak a számát, amelyek megkapták a sörfőzés jogát. Közülük mind-egyiknek hetente egy-egy főzést engedélyeztek: több alkalommal azért nem főzhettek, nehogy kárt szenvedjen a többi, ugyanebből a jövedelemből élő család. A közeli Selmecbányáról már 1478-ból ismerünk olyan adatot, amely szerint az egyik polgár egy árpanevelő házat és serfőző műhelyt adományozott kegyes célből egy kápolna papjának. A források arról is tudósítanak, hogy a körmöci mulatságokon bort és sört egyaránt fogyasztottak, a körmöci polgárok számára pedig fontos kiegészítő jövedelemforrás volt a serfőzés. Az itteni serfőző műhelyekben, vagy braxatoriumokban a Pfennig-Bier nevű népszerű sört készítették, amelynek elnevezése valószínűleg megfizethető árára utalt. Azok a körmöciek, akiknek engedélyezték sör árusítását, borostyáncégér alatt kínálták az árpalevet fogyasztásra. A források szerint Újbányának is volt saját kezelésű serfőző háza és két kocsmája.

Sörfogyasztás és városi sörértékesítés Pozsonyban

Bár már a 14. század utolsó éveiből találunk adatot pozsonyi polgár által bonyolított komló-exportról, mégis a szakirodalmi megállapítások alapján arra következtethetünk, hogy az általános európai tendenciával egyező módon a késő középkori bortermelés fellendülésével a sör előállítása Pozsonyban is visszaszorult. A sörfogyasztás a 15. századtól már rendszeresnek mondható, azonban ekkor még döntően külföldről (főként Csehországból) kellett az italt behozni. Pozsony gyakran fizetett sörrel a tanács által alkalmazott munkásoknak és zsoldosoknak. Az ital egy részét helyben állították elő, jelentős részben viszont külföldi, főleg cseh- és morvaországi importból származott. A ferences kolostor tornyából hangzott el a hajnali harangszó, amelyre a leitgeberek (borkimérők)

megkezdhatték munkájukat, s itt kondult meg az esti sörharang, amelyre a kocsmákat be kellett zárni.

A magyarországi németajkú polgárság sörfogyasztására vonatkozóan a 16. századból igen kevés adat áll rendelkezésünkre. Jelen tanulmány keretében a pozsonyi számadáskönyvek felhasználható információit szeretném ismertetni. Pozsony helyzete és funkciója a Mohács utáni időszakban több szempontból is összetett volt. Továbbra is funkcionált regionális centrumként, sőt átmenetileg jelentősen megnövekedett gazdasági ereje, illetve rövid időn belül országos jelentőségű közigazgatási és politikai központi szerepre is szert tett. A város-vidék viszonylatban kialakult központiságából adódóan Pozsonyba összpontosult a kézműipar és a kereskedelem. Ugyanakkor a környező vidék a városi iparnak felvevőpiacot jelentett, a városi népesség ellátása szempontjából pedig fontos élelmiszer-beszerzési lehetőséget, illetve demográfiai szempontból utánpótlási bázist biztosított.

A mohácsi csatavesztés és a királyi udvarnak Budáról történt menekülése után a térségnek rendkívüli mértékben megnőtt a jelentősége. Nagy szerepet játszott ebben az Örökös Tartományok közelsége, hiszen a Habsburg fennhatóság alatti országrész csak innen kaphatott segítséget. Az ezt követő időszakban Pozsony térsége kiindulási- és utánpótlási bázisa volt a Habsburgok seregeinek. Nemcsak a katonaság, hanem Ferdinándnak az országba utazó diplomatái és tanácsosai számára is fontos állomásként funkcionált a város. Szapolyai képviselőivel 1533-ban itt kezdődtek a béketárgyalások. Pozsony tehát regionális központból néhány év leforgása alatt országos politikai centrummá vált. Általában a város volt a Ferdinánd által összehívott országgyűlések helyszíne is. Az 1535. évi diétán pedig formálisan is elismerték Pozsonynak az ország életében betöltött jelentősnövekedését. Az ekkor meghozott törvények értelmében ugyanis Pozsony lett a Habsburg-királyok uralta országrész közigazgatási székhelye.

A nagy horderejű változások jelentősen kihatottak a város gazdasági életére is, többek között a fogyasztási viszonyokra, és ezen keresztül természetesen az árak alakulására. A Pozsonyba helyezett hivatalnoki gárda, a közelben állomásozó katonaság és a felélénkült kereskedelmi forgalom mind ebbe az irányba fejtette ki hatását. A klasszikus rezidenciális városoknál általánosságban ki lehet mutatni, hogy a nagy létszámú hivatalnoki kar fogyasztása – közvetlenül vagy áttételesen – döntően a kézműves/gazdapolgár középréteg életszínvonalára hatott, de érintette még a városi társadalom legsós rétegének (pl. a koldusoknak) az életkörülményeit is.

Jelen tanulmány nem törekszik egy, a teljes említett időszakot felölelő, minden költségvetési évre kiterjedő átfogó adatsor összeállítására. Egy ilyen nagy ívű elemzés szétfeszítené a tanulmány kereteit, és inkább abban az esetben lenne célravezető, ha más – hasonló méretű – városok számadáskönyveit is tudnánk vizsgálni a jövőben. Ehelyett két év adatait fogom összevetni a kérdéses időszakból. A két adatsor az 1528–1529. évi, illetve az 1540–1541. évi költségvetési évből származik.

A sörből befolyt bevételeknek a teljes városi költségvetésen belüli elhelyezéséhez röviden át kell tekintenünk, hogy a városi tanácsnak milyen bevételi források álltak rendelkezésére a század első felében. A kamarai számadáskönyvek tanúsága szerint a város a vizsgált korszakban megnövekedett kiadások fedezésére jelentős mértékben növelte bevételeit. A költségek ellentételezésére a kincstártól bérelt regálék, vámok, révek, illetékek, a saját szükségletre kivetett háziadó (domestica), valamint a belső kezelésben, vagy árenda útján értékesített ingatlanok (pl. fürdők) jövedelmei szolgáltak. További bevételként említhető még a bormérés (educillatio), a sör- és pálinkafőzés, a vadászati és halászati jog, a sómonopólium, a legelődíj és a faeladás, illetve a vásárvám. Az Újváros határán lévő ún. Búza-piacon állt a városi mérőház.

Korszakunkban különleges helyzetet jelentettek az itt megtartott országgyűlések is, amelyek a kiadások mellett bevételt is hoztak a polgároknak. Ugyanakkor a városban megemelkedtek az árak, ami legnagyobb részben az itt állomásozó katonaságnak, illetve a városban dolgozó hivatali és diplomáciai személyzetnek volt köszönhető. Habsburg Miksa 1563. évi koronázási ünnepségének idejére a tanácsnak már maximálnia kellett az élelmiszer- és takarmányárakat.

A város korabeli bevételei hat nagy csoportra oszthatók:

- a polároktól beszedett adó;
- az ingatlanokból nyert bevételek;
- hídpénz;
- a polgárjog elnyerésért lefizetett illeték;
- a különböző közszükségleti cikkek, főleg mezőgazdasági termékek értékesítéséből származó haszon;
- végül egyéb eseti bevételek.

A legjelentősebbek az adóbevételek voltak, 1528–1529-ben 990 fontdénárt, 1540–1541-ben 1811 fontdénárt könyveltek el ily módon. A hídpénz 223, illetve 284 fontdénárt tett, ki az ingatlanokból 117, ill. 58 fontdénár folyt be, a polgárjogért fizetett összegek elhanyagolhatók voltak.

A mezőgazdasági termények közül a bor értékesítéséből származott a legnagyobb haszna a városnak. Ez a bevétel a '20-as évek végén még csak 104 fontdénárt tett ki, a '40-es évek elejére az ebből származó összeg már majdnem meg-négyszereződött (közel 380 fontdénárra rúgott). A sörfőzésből- és/vagy kimérésből származó bevétel Biergeldként (betűhú formában Pírgelt kifejezéssel), azaz sörpénzként szerepel a számadásokban. A forrás szókszavú közléséből sajnos nem világos, hogy a sörpénz pontosan milyen módon folyt be a városi kasszába. Tudjuk, hogy a Schustergasse egyik házában, az ún. Zöldszobában (Gruenstubl) mérték a város borait, egy 1532. évi számadási feljegyzés szerint az épületrész már kocsmául és étkezőhelyül szolgált. A kamarai számadáskönyv nem említi, hogy a sörpénz esetleg itteni sörértékesítésből származott volna.

Mindazonáltal a sörpénzről szóló rövid bejegyzésekben több tényezőt is vizsgálhatunk. A sörpénznek a borkimérés bevételeihez viszonyított aránya egyértelműen alátámasztja azt a korábbi megállapítást, miszerint a sör a 16. században a bor piaci pozíciójára még nem jelentett számottevő veszélyt. Az 1528–1529. költségvetési évben 23 fontot és 1 schillinget jegyeztek be sörpénzként, míg 1540–1541-ben még ennél is kevesebb, 14 fontdénár folyt be ily módon, amely tehát a borkimérés közel 400 fontdénáros összegéhez képest valóban elenyészőnek mondható. Az első vizsgált évben a kamarás *eingenomen chamerer von hern Burgermeister gewin an siben halb khauf pir* [azaz Bier – TRA] mondattal jelölte az egyik tételt. A bejegyzés *gewin* szava utal arra, hogy az elemzett összegek nagy valószínűséggel közvetlen módon söreladásból származó pénzt jelöltek, s nem a magánszemélyek által bonyolított forgalmi adót. A város tehát maga is mért sört.

A bevételek mögött álló mennyiségi tételekre az 1540–1541. évi adatsor világít rá. Ebben a kamarás megjegyzi, hogy egy pint sör nyolc dénárba került (*die pint ausgeben per 8 d*). Ezt alapul véve valószínűsíthető, hogy 1540–1541-ben 420 pint sört értékesített a város. Egy pint a ma használatos mértékegységrendszerre átszámítva nagyjából 1,7–2,54 liter közötti értéknek felel meg, azaz az 1540-ben a város által értékesített mennyiséget mintegy 840–850 literre becsülhetjük. Amennyiben az 1542–1543. évi adójegyzék alapján Pozsony lakosságát ekkoriban 5200–5300 főre becsüljük, úgy a fenti sörmennyiség igen alacsonynak mondható, még ha feltételezzük is, hogy a város saját kezelésében lévő kiméréseken kívül még számos magánkézben lévő kimérések is voltak a városban, ahol sört árultak.

A sörpénz történeti szempontból is vizsgálhatjuk. Az első évből sajnos nincs adatunk a sör áráról. A számadáskönyv közli viszont az 1528. évi borárakat, így arról értesülünk, hogy 10–12 fontdénárba került egy pint újbor, de ritkán előfordult, hogy nyolc dénárért is adták pintjét. 1540–1541-ben már csak 6–8 fontdénár között mozgott egy pint bor ára, tehát – bár szűk adatbázissal dolgozhatunk – árcsökkenés mutatható ki a két vizsgált év között. Amint azt korábban említettük, a sör áráról csak 1541-ben közölnek adatot. Figyelemreméltó viszont, hogy a megadott pintonkénti nyolc dénár szerint ebben az évben a sör ára egy szinten mozgott a boréval. Továbbá a város jelentősen növekedésének köszönhetően beindult drágulási folyamat ebben az időszakban a bor és a sör árán még nem érzékelhető.

A mennyiség és az árak mellett a pozsonyi forrásban találunk utalást a sör fajtájára is. A második kiragadott év bejegyzésében szerepel, hogy *schweinitzer* elnevezésű sört adtak el a kamarás alkalmazottai. A forrásból sajnos semmilyen közelebbi minőségi információt nem tudunk meg erről a sörfajtáról. Egy 18. századi német pincemesteri útmutató szerint, ha egy fuder sörhöz egy negyed-rész, illetve annál több söt keverünk, akkor jön létre a *schweinitzer*. Annyi bizonyos, hogy a 15–16. században osztrák területeken a regensburgi, iglauri (ma:

Jihlava, Cseh Köztársaság) és freistadti sör mellett a schweinitzi is nagy népszerűségnek örvendett.

Összevetés más városok áraival

Regionális ártörténeti összehasonlításra is van lehetőségünk, ehhez a soproni árlistákat hívhatjuk segítségül. Sopronban 1518–1520 között tíz dénárba került egy pint sör, 1548-ban pedig nyolcra. Összevetve tehát a két város forrásaiból nyert információkat, leszűrhető, hogy a pozsonyi és a soproni árak a '40-es években azonos szinten lehettek. Az 1560-as évektől drágulás regisztrálható a térségben. Az évtized első évében egy pint sör Sopronban már 14 dénárba került. Az elemezhető információk alapján úgy tűnik, hogy a következő szűk húsz évben ez az árszint – kis ingadozásokkal – stabilizálódott. Egy 1588. évi adat szerint 12 dénárt kóstált egy pint sör. A századforduló idején újabb drágulás következett be. A század utolsó éveiben már előfordult, hogy elérte a húsz dénárt is a sör ára, 1602-ben pedig 19,93 dénárt kellett fizetni az árpa levéért.

Végül a bor- és a sörfogyasztás arányaihoz összevetésképpen vizsgáljuk meg a 17. századi debreceni számadáskönyvek idevonatkozó információit. A debreceni adatsorok abban is segítségünkre lehetnek, hogy – ha töredékinformációként is, de – betekintést engednek a későbbi viszonyokba. Az 1676–1683 közötti években Debrecen városának több mint 130 000 forint haszna volt bormérésből, ehhez képest a „sörhaszon” meglepően alacsony összeget tett ki, mindössze 3794 forintra rúgott. Bár ilyen szűk metszetből veszélyes lenne messzemenő következtetéseket levonni, mindazonáltal ezek az adatok nem igazolják a bevezetőben vázolt elméleti konstrukciókat, miszerint a 17. század folyamán a sör egyre inkább visszaszorította volna a borfogyasztást a közép-európai régiókban, és a bor- illetve a sörfogyasztás közötti kultúrtörténeti választóvonal közép-európában, konkrétan a Kárpát-Medencében is egyre inkább a sör javára módosult volna.

Összegzésként az elemzett számadáskönyvi adatok alapján kijelenthető, hogy a sör a 16–17. században a vizsgált városokban még nem jelentett számottevő konkurenciát a bor számára, viszont a fennmaradt adatokból az is megállapítható, hogy ha kis súllyal is, de egyértelműen jelen volt a polgárság fogyasztási struktúrájában, az árstruktúrában pedig a boreladás hasonló mutatóival megegyező szinten mozgott.

A KÉNYSZERVÁLLALKOZÁSOKTÓL NAPJAINK KÉNYSZERVÁLLALKOZÁSÁIG

A magyarországi sörfőzdék az 1990-es évek elejétől, két élesen elkülöníthető csoportban alapították meg sörfőző vállalkozásaikat. Az első csoportba a tőkeerős, jó információkkal és kapcsolatokkal rendelkezők tartoztak, akik a minél nagyobb profit szerzésben voltak érdekelték.

A második csoportba a szerény anyagi lehetőségekkel, de magukért minden áron tenni akarók, vagyis a kényszervállalkozók tartoztak.

Az újraélesztett kisüzemi sörgyártásban, ami mellesleg három generáción keresztül „Csipkerózsika álmát aludta” az alapokról kellett mindent elkezdni. Az 1990-es évek első fele a gazdasági nehézségek miatt nem a minőségről, hanem az árakról szólt. Nem volt nehéz a gyenge vásárlóerővel rendelkezők megszólítása, és maga a teljesen újak tűnő kisüzemi sör is gyors karriert futott be. De a sörfőzés tudományával nem rendelkezők hamar hozták a hibákat is. Ezek a termékek rossz minőségében jelentkeztek, ami elsősorban a tapasztalatok elégtelenségére és a gyártás tisztasági feltételeinek hiányos voltára volt visszavezethető.

A nagy sörgyárok — a kezdeti sikerek hatására — beindították a kis sörfőzdék ellehetetlenítésének (jogi, gazdasági) folyamatát. Ennek jegyében a kisüzemekre is azok a gazdasági szabályok vonatkoztak, amik a nagyokra, akik havonta jóval több nullát írtak jövedékiadó-bevallásukban. Ez a tény döntő hatással volt a '90-es évek második felében még mindig 300 főzdet számláló magyarországi kisüzemek számára. A tőkeerős főzdek látva a kilátástalan helyzetet, a még mindig felszálló ágban lévő keleti piacokra adták el berendezéseiket, szemben a még mindig hiteleiket nyögő családi és baráti vállalkozásokkal.

A megmaradtaknak lehetőségként maradt a hazai sörfőzdegyártókkal való együttműködés a fejlesztés érdekében, illetve az egyhelyben toporgás. Fura helyzet állt elő: az export érdekében az állam támogatta a főzdegyártókat, részükre kedvező hitelt és munkahelyteremtő támogatásokat teremtett. Szemben a kisüzemekkel, amelyeknek nem volt lehetőségük sem az idegenforgalomba, sem a technikai fejlesztésbe pályázatok révén bekapcsolódni.

A még talpon maradók számára csak a termelés és az értékesítés lehetősége maradt. A gyártók egy része palackozni kezdte sörét és a kiskereskedelmi hálózatokban próbálta azt eladni. A másik csoport vendéglátó egységeket bérelt, és csak csapolt formában értékesített. A nagy sörgyárok továbbra is folyamatosan próbálták ellehetetleníteni az egyre fogyatkozó sörfőzdeket, vagyis a kicsiket kiszorítani a piacról. Ezt a számukra a kizárólagosságot biztosító szerződésekkel és az akcióknak álcázott anyagi juttatásokkal kívánták elérni.

A kisüzemi sörfőzdek egyesületet alapítva próbálták meg ellenállni, illetve túlélni ezt a korszakot. A 2000-es évek elején sokunkban megfogalmazódott,

hogy a túlélés egyetlen módja, ha nem a nagy sörgyártokkal vesszük fel a harcot, hanem az általuk a gyártásban hagyott szabad területekre törünk be. A technika és a technológia rohamos fejlődése a nagy gyártóknál létszámleépítéseket eredményezett. Az így felszabadult söripari szakemberek személyében találtuk meg a segítséget.

A kétvétenként megrendezett sörversenyeken már azt tapasztalta a zsűri, hogy emelkedett a termékek minőségi színvonala és megjelentek a különleges sörök is. Nem álltunk le. Külföldi tapasztalatcseréket szerveztünk, amelyek után már ráláthattunk a hagyományokkal rendelkező kisüzemi sörfőzdek munkájára. Ezek a kapcsolatok a 2004-ben az Európai Unióba való belépésünkkel bővültek. Megalakult a V3, azaz a visegrádi hármak együttműködése. Ez a cseh, szlovák, és magyar sörfőzdek kapcsolatfelvételét jelentette.

Hogy ebben az együttműködésben méltó partnerek lehessünk, kerestük a magyar tudományos élet szereplőivel a kapcsolatot, hogy minél többet tudhassunk meg a múltunkról. Így jött létre az első miskolci sörös konferencia, amikor megtapasztaltuk, hogy elődeink alapos munkát végeztek, és számunkra „csak” aktualizálni kell ezt a tudást. Önironikusan állapítottuk meg, hogy 15 évet takaríthattunk volna meg, ha ezt a segítséget hamarabb kérjük. Bár ekkor látszólag rendeztük sorainkat, de a főzdek bezárása folytatódott. Ennek okai a következők voltak:

- a főzde tulajdonosa elérte a nyugdíjkorhatárt
- a tulajdonosnak egészségügyi problémája volt
- nem volt, aki a családi vállalkozást továbbvigye
- és a legfontosabb: a még mindig diszkriminatív jövedéki adórendszer

Az egyesületünk tagsága és vezetősége folyamatosan kereste a megoldást. Mindenáron szerettünk volna kedvezőbb elbírálásban részesülni, mint a nagy sörgyárak. A főzdek száma 2009-ben ötvenre, 2010-ben pedig 48-ra csökkent. Az általuk befizetett adó az említett időszakokban 110 millió, illetve 100 millió forint volt. Éreztük a bőrünkön, hogy ezt már nem bírjuk sokáig. Többségünknek más vállalkozásaiból kellett besegíteni a fennmaradásban.

Tudomásunkra jutott, hogy mivel uniós vállalkozások lettünk, ezért nekünk is járna a kisüzemi sörfőzdeket megillető 50%-os jövedéki adókedvezmény. De mi módon tudjuk ezt elérni? A vezetőség tartott attól, hogy ha ez a kezdeményezés a „nagyok” tudtára jut, azt megakadályozzák. Ezért zárt körben a következő felhívást intéztük a tagtársainkhoz:

Tisztelt Tagtársunk!

Szaktársaink és vállalkozásaink fennmaradása érdekében a Kisüzemi Sörözők Egyesülete a szakmai egyeztetések után előkészítette a jogszabályi módosítás tervezetét.

A tervezetet eljuttattuk több, kormányzópárthoz tartozó országgyűlési képviselőhöz, akik előzetesen a támogatásukról biztosítottak bennünket.

A feszített törvényalkotási rend miatt a képviselők legkorábban 2011. január és február havát jelezték annak az időszaknak, amikor az ügyünkkel érdemben tudnak foglalkozni.

A céljaink elérése érdekében jogszabályi módosítást egy vagy több országgyűlési képviselő tudja kezdeményezni az Országgyűlésben.

Érdekeinket, a mellékelt anyagban szereplő jogszabályi változásokat úgy tudjuk nagyobb eséllyel sikerre vinni, ha minél több képviselőt nyerünk ügyünk támogatásához.

Kérlek, amennyiben lehetőség van felvenni a kapcsolatot a képviselőddel, személyesen add át neki a tervezetet, illetve kérd a támogatást az ügyünkhöz.

Tudni kell, hogy ha minél több képviselő támogatja a jövedéki jogszabályi módosítási tervezetünket, akkor azt nagyobb sikerrel, és gyorsabban tudjuk elérni.

Kérlek, hogy a megküldött anyagot bizalmasan kezeld, és annak részleteit csak a képviselővel célszerű átbeszélni.

Ezt a fennmaradásunkat biztosító jogszabályi tervezet nem kívánjuk a sajtó elé tárni, és erről jogi vitát, vagy észrevételeket megfogalmazni a nagy nyilvánosság előtt.

Budapest, 2010. december 22.

Bódis Lajos
titkár

Vaskó György
elnök

Pár szót a folytatásról is. Meghallgatásra mentünk a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Minisztériumba. Ezt követően az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottsága előtt kellett érvelnünk a javaslatunk érdekében. Következett a Nemzetgazdasági Minisztérium, kétszeri egyeztetéssel, és végül vártuk a döntést.

Ez – nagy örömünkre – 2011 őszére megszűletett. Úgy éreztük, fellélegezhettünk, és ez segít az akkor már harmadik éve fojtogató gazdasági válság túlélésében. Sajnos napjainkra a megkapott kedvezmény helyébe új adók léptek. Vagyis: kezdődhet az egész előlről. Ismét kényszervállalkozók lettünk, hogy szakmánk fennmaradhasson, munkatársainknak megélhetést biztosíthassuk, feláldozva a fejlesztés lehetőségét.

FÜGGELÉK

Emlékeztető az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottsága 2011. március 22- i üléséről

A jövedéki törvény módosítására vonatkozó megkeresésben a leírtakkal kapcsolatban az előzetes NGM szakmai álláspont az alábbiakban foglalható össze:

Egyesületünk üdvözlí a felkínált a kisüzemi sörfőzdék részére felkínált 50% adómérték csökkentését, ugyanakkor elfogadja, hogy ugyanez a külföldön előálított sörökre nem vonatkozik.

A sörfőzdék adminisztratív terheinek csökkentése

Egyszerűsített sör adóraktár, amire ígéletet kaptunk, de nincs definiálva. Külföldi tapasztalat, hogy az ellenőrzés a főzdében úgy működik, mint egy adóvizsgálat (évente egyszer). A közúton a szállítás, az értékesítő egységekben, pedig az értékesítés csak az érvényes kísérőokmányokkal lehetséges.

Mit jelent az adminisztráció csökkentése?

Könyvvizsgáló: esetünkben ez átlagosan 200 000 forintot jelent alkalmanként. Mivel gyakorlati haszna nincs, ezért üdvözljük ennek eltörlését

Termékmérleg vezetés könnyítése alatt mit ért az NGM?

EKO másolati példány küldése alóli felmentés. Üdvözljük.

Helyi ellenőrzés: elkerülendő a szubjektív ellenőrzés lehetősége, ezért egyszerűsíteni kell az ellenőrzési előírásokat.

A termelői kiskereskedelmi sörértékesítésre, már régóta várunk, reméljük, hogy az erre kapott ígélet növelni fogja az értékesítés lehetőségét.

Jövedéki biztosíték

Ez a történet nagyon régre nyúlik vissza. Először 5 000 000 forintot kellett készpénzben vagy jelzálog formájában letenni. Akinek a jelzálogra volt lehetősége annak még az akkori illetékszabályoknak megfelelően 60 000 forint plusz illetékkel kellett számolnia. Akinek sem pénze, sem épülete nem volt, dolgozhatott a megadott határidőig. Az érzékelhető probléma megoldásra készítette a PM-et,

és 1 000 000 forintot, vagy az annak megfelelő értékű ingatlant fogadta be. Akkor mindenki boldog volt, hogy tovább dolgozhatott.

De pár év múlva jelentkezett az átgondolatlan rendelet hibája. A családi házak értéke időközben 10 000 000 millió forint nagyságrenddel nőtt. Ha valaki ingatlanját fel akarta szabadítani a jelzálog alól, akkor csak az érvényes illeték-szabályok alapján tehette meg.

Összefoglalva az állam elfogadta a jelzálogot 1 000 000 forint értékben, de a visszaút már csak illetékkal volt lehetséges.

Javaslatunk: váltsa ki a kauciót a már hatékonyan működő NAV inkasszó, vagy más szankciós forma

Számítógépes adatforgalmazás

Napjaink munkája elképzelhetetlen számítógép nélkül. Az idősebb kollégák a fiatalok segítségét veszik igénybe, ami olykor kellemetlen is lehet részükre.

A jelenlegi szabályozás a kis- és a nagyüzemi sörgyártókra is olyan feladatokat ró, amelyek csak informatikusok segítségével oldhatók meg. A nagy gyártóknál – ahol 6-8 órával többet írnak a havi jövedelemadó bevallásához –, van mód, hogy az esetleges hibát a gyár és a NAV informatikai szakemberei megbeszéljék, és a büntetést elkerüljék. A kicsiknek változó áron bevallási programok készülnek, minden alkalommal fizetni kell az adatforgalmazásért, és vállalnunk kell a programfrissítést, vagy újraírás költségeit.

Illusztrációk



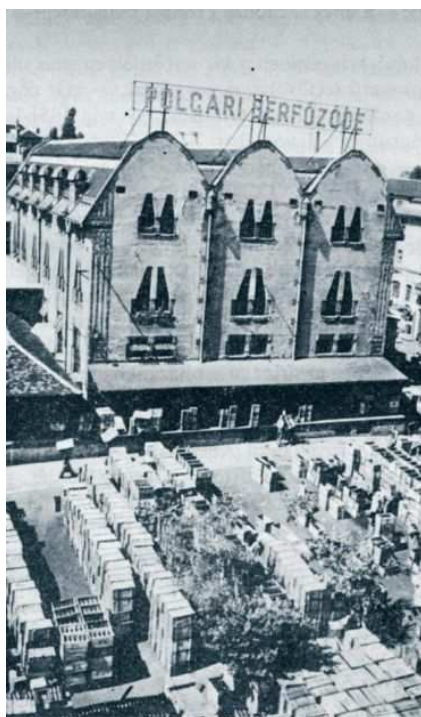
Készül a kötet (Fotó: Rigó Tamás)



Sörkóstoló után a miskolci Kortyoldában (Fotó: Kortyolda)



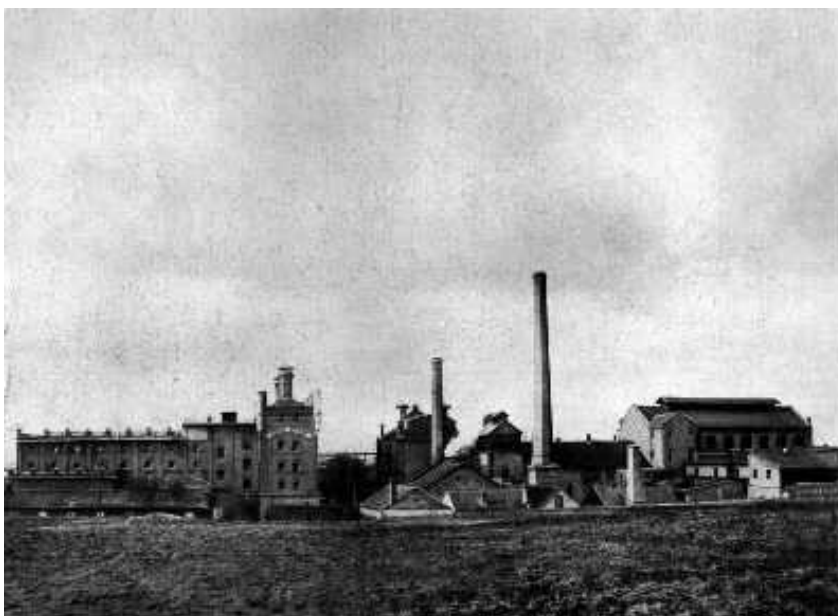
A kőbányai főzõház (Forrás: Magyarországi Sörcikkgyűjtõ Klub)



A Polgári Sörfõzde épülete (Forrás: Magyarországi Sörcikkgyűjtõ Klub)



A soproni sörgyár (Forrás: Magyarországi Sörcikkgyűjtő Klub)

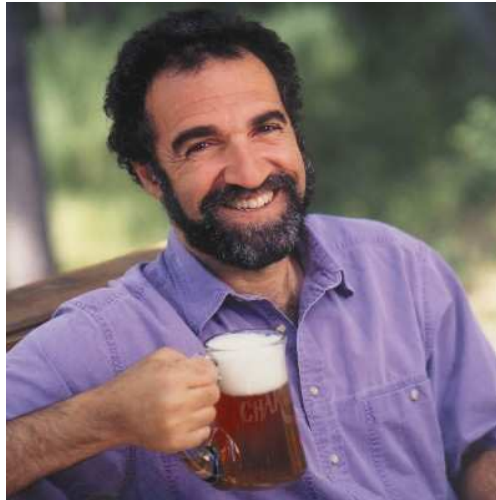


A nagykanizsai Király Sörfőzde (Forrás: Magyarországi Sörcikkgyűjtő Klub)

Kovács Gábor írásának illusztrációi



Sört öntenek a csatornába a szesztilalom idején (Forrás:
http://serteperte.blog.hu/2011/10/04/az_amerikai_sorforradalom)



Charlie Papzian (Forrás:
http://serteperte.blog.hu/2011/10/04/az_amerikai_sorforradalom)

Polgár László írásainak illusztrációi
a cseh irodalom és a sör témakörben



A Törvény Keretei Között Mérsékeltlen Haladó Párt vezetőségi ülése 1911-ben a Kravín sörözőben. Balról jobbra: Vilém Foerster, Bogdan Šolaja, Jaroslav Hašek, Eduard Drobílek (Forrás: Richard Hašek archívuma)



Brejška vendéglős (xxx), akinek a Spálená utcai – ma is meglevő – éttermébe érkező jeget a kor jeles írói, így Jaroslav Hašek (x) és Zdeněk Matěj Kuděj (xx), segítenek feldarabolni és behordani (Forrás: Richard Hašek archívuma)



Bohumil Hrabal az U Hynků sörözőben 1994-ben Josef „Pepíček” Čechillel, az alvilági és kocsmai dalok harmonikás dalnokával (© fotó: Tom Mazal)



Bohumil Hrabal az Arany tigrishez sörözőben „fogadja” Václav Havel cseh államfőt és Bill Clinton amerikai elnököt 1994-ben (© fotó: Tom Mazal)



Bohumil Hrabal emléktáblája a nymburki sörgyár falának alján: „Nem akarok semmilyen emléktáblát, legfeljebb olyan magasságban, ahova a kutyák pisílnék.” (idézet az írótól). A tábla további szövege: „Az 1919 és 1947 közötti években a nymburki sörgyárban élt Bohumil Hrabal író” (Fotó: Polgár László)



Petr Urban cseh grafikus és karikaturista újraillusztrálta a Švejket. Az illusztráción Švejk magyar bajtársát vendégeli meg (© Petr Urban)

Tar Ferenc írásának illusztrációi



A nagykanizsai sörgyár alapítója, Gelsei Gutmann Vilmos
(Forrás: Thúry György Múzeum, Nagykanizsa)



A nagykanizsai sörgyár
(Forrás: Thúry György Múzeum, Nagykanizsa)



A Király Sörfőzde reklámja
(Forrás: Thúry György Múzeum, Nagykanizsa)



A Király Sörfőzde címkéje
(Forrás: Thúry György Múzeum, Nagykanizsa)

Vaskó György írásának illusztrációi

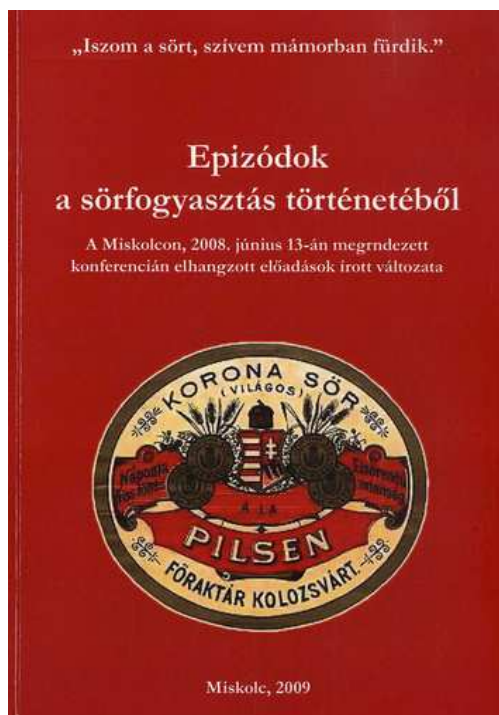


A Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete közgyűlése



Lovagrendi avatás

Képek a sörkonferenciákról és más rendezvényekről



A 2009-ben megjelent első kötet címlapja



A kötet bemutatója a Miskolci Egyetemen a 2009. évi konferencián



A 2012. évi konferencia előadóinak egy része
(Martin Imre, dr. Fiziker Róbert, Mihalik Béla)



Koccintás a Herman Ottó Múzeumnál
(dr. Fazekas Csaba, Tordai Rita, Katona Csaba)



Nézők a 2010. évi konferencián (dr. Halász Csilla, dr. Schramek László Péter)
http://www.minap.hu/plugins/coppermine_menu/thumbnails.php?album=160)



Vaskó György a 2010. évi konferencián (Forrás:
http://www.minap.hu/plugins/coppermine_menu/thumbnails.php?album=160)



Hegyesné dr. Vecseri Beáta nyilatkozik a sörökről



Sör és hermelín: cseh hangulat Budapesten



Sörlovagok a budai várban



Sörkóstoló a Felniben 2013-ban (Forrás: <http://www.nowmagazin.hu/?p=4531>)

A Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete

Az egyesület alakulásának szervezése 1993-ban kezdődött. 1994. február 1-jén 18 sörfőzde tulajdonosa megalapította az egyesületet Kerekegyházán. Az egyesület neve: Kisüzemi Sörfőzdék Érdekképviseleti és Érdekvédelmi Egyesület. Székhelye: 3530 Miskolc, Vörösmarty u 79.

A megalakulás óta a magyarországi sörfőzdeket egyesületünk képviseli. Az egyesület alapszabályban rögzítette munkáját és céljait, melyet az eltelt évek alatt össze fogással és közös munkával igyekezett teljesíteni. Jelenleg a működő sörfőzdek 80%-a egyesületünk tagja

Egyesületünk sör szakbizottsági tagsággal részt vállalt az Élelmiszerkönyv előkészítésében, javaslattevő szerepe volt a jövedéki törvény módosításaiban. A sör minőségének javítása és megtartása érdekében a gyártók igénye szerint, az egyesülettel szoros kapcsolatban működő szaklaboratóriumok nyújtanak szolgáltatást.

Együttműködési kapcsolatunk van a Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület (MÉTE) Söripari Szakosztállyal, ezáltal is elősegítve a szakmai továbbfejlődésünket.

1996-ban és 2005-ben részt vettünk az OMÉK-on és kiállításunkkal magas elismerésben volt részünk. A kisüzemi sörfőzdek tagjai körében országos sörversenyt is szerveztünk, majd a továbbiakban minden páros évben szerveztünk sörversenyt.

A harmadik sörversenyre már külföldi sörökkel is beneveztek, ezáltal sörversenyeinket nemzetközi szintre emeltük. 2004-ben már 11 ország nevezte be sörét.

Az egyesület 2006 márciusától Az Első Magyar Fehérszital Lovagrend tagja, folytatja és fejleszti a magyar gasztronómia hagyományait. E célból vesz részt a 2007-től minden évben - egységesen a többi szekcióval - a gasztronómia napján megrendezendő nagyszabású rendezvényein.

2008-ban és 2009-ben nemzetközi sörös konferenciát tartottunk a Miskolci Egyetem Bölcsészstudományi karával, ahol 19 előadó előadásában ismerhettük meg múltunkat, jelenünket és kerestük jövőbeli helyünket.

