

Pécs város hosszú évek óta mindent megtesz azért, hogy a borturizmus déldunántúli fellegvárává váljon. Érthető a törekvés, hiszen a villányi és szekszárdi borvidék közelsége, a Mecsek alkalmas lankái mind-mind évszázadok óta kitűnő nedűt termelnek. Pedig a pécsi sörfőzés gazdag történetéből kiderül, hogy e téren is van mire büszkének lennünk ezen a vidéken.

PÉCSI SÖRFŐZDE



ALAPÍTVÁ 1848

A RÓKUS-DOBON ÁLLÓ SÖRFŐZDE EGYKOR ÉS MA



A németnek bier, a magyarnak sör: a pécsi sörfőzés története

Pár évvel korábban Márfi Attila levéltáros tollából hosszú tanulmány látott napvilágot a pécsi sörfőzés történetéről. Szerinte ennek kultúrája már a középkor derekán megjelent a városban, és a ferencesek, illetve a pécsi káptalan is tartott fenn sörházat, sőt, a Tettye patak mellett a városnak is volt ilyen érdekltsége a 15. század végén. Mindez akár igaz is lehet, ahogy a török Pécs számos bozakhánának nevezett sörházának említése, ahol elsősorban a muszlim lakosok számára erjesztettek kölesből, komló és maláta hozzáadása nélkül, boza néven ismert, a Kárpát-medencében a kunok által meghonosított sörítalt.

Az újkori pécsi sörfőzés kezdete a 18. századba nyúlik vissza, amikor a felszabadított városba sok német polgár érkezett, akik szülőföldjükről magukkal hozták az ital készítésének tudományát. A sörfogyasztás felütésében szerepet játszottak a gyakori járványok is, védekezés gyanánt ugyanis inkább a forralt vízből készített sört fogyasztották, mint a kétes tisztaságú vizet. Ekkor egyébként leginkább magánházaiknál dívott az immár komlóval és malátával „dúsított” nedű főzése, és ez ellen a városi tanács bármilyen tiltása, még a sörgarasnak neve-

zett adó kivetése is teljesen hatástalan volt.

Pécs 1780-ban elnyerte a szabad királyi városi címet, és ekkortól kezdve a kocsmáltatási jog a közösséget illette meg. Ekkortól a városvezetésnek komoly érdeke fűződött a sörfőzés és a sörfogyasztás fellendítéséhez. Emiatt több alkalommal is tervbe vették egy új városi sörház építését, ám ez a napóleoni háborúk, majd a gazdasági helyzet miatt csak 1825-ben valósult meg, amikor elkészült a Sörház utca 2. szám alatti épület.

A városban működő kis manufaktúrák mellé 1848-ban új versenytárs érkezett. Az addig inkább a gabonakereskedelemben érdekelt bonyhádi Hirschfeld Lipót ekkor érezte úgy, hogy már nem elégíti ki a baranyai sörmanufaktúrák gabonával való ellátása, és a sörkészítés haszná- ból is részesedni szeretett volna. A Rókus dombon álló sörgyára 1851-ben kezdett el üzemelni, és ez volt az első a környéken, amely sikerrel használta a műjéggel való mesterséges hűtést, a korszak



nagy technikai újítását.

Hirschfeld sikerében komoly szerepe volt Emanuel Kristian Scharbahnak, az üzem vegyésztechnikusának, aki

kidolgozta azt a főzési technológiát, melynek köszönhetően 1888-ban aranyérmert nyert a Pécsi Állami Kiállításon a Hirschfeld-féle sör.

Az üzemben 1882-ben már négyezer hektoliter sört főztek, de a sikerben nagyban közrejátszott, hogy Hirschfeldék adtak a külsőségekre is. 1874-ben például a Zsolnay-gyártól rendeltek művészi söröskorsókat, amelyek révén a pécsi sör híre is széles körben elterjedt. Az üzem 1911-ben felvette a Pannónia Sörfőző Rt. nevet, pár évvel később pedig a nemzetközi piacra betörték a Pannónia Dupla Malátásör nevű termékükkel. A második világháború alatt jelent meg a pécsi barna sör Komlólelke névvel, a szocializmus évtizedeiben pedig immár állami kézben folyamatos fejlesztéseken esett át a cég. 1993-tól az Ottakringer-Wenckheim társaság vette meg a gyárat, és több éves kitartó munkával sikerült visszajuttatni a pécsi sör hírét a régi magasságba, melynek zászlóshajója a Pécsi Szalon.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

