

# **Szakmai beszámoló**

**Támogató: NEMZETI KULTURÁLIS ALAP**

**Pályázati azonosító: 204106/02126**

**Kollégium: Közgyűjtemények kollégiuma**

**Sörház a Körös partján, A magyar sörfőzés története a sernevelőktől a sörgyártásig című kiállítás, múzeumpedagógiai program és kiállításvezető megvalósítására**

**Pályázó: Kunszentmártoni Általános Művelődési Központ  
5440 Kunszentmárton Kerületiház u. 8.**

**Megvalósítás helyszíne: Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton  
Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Budapest**

**A megvalósítás időpontja: 2017.01.02.-2017. 11.30.**

## I. A kiállítás hasznosulásának értékelése:

- *Látogatószám:*  
Látogatók száma (két helyszín) : 7239 fő  
A kiállításból származó jegybevétel (két helyszín): 1.920.600 Ft
- *Sajtóanyag:*



A kiállítás meghívója (MKVM)

A kiállításról készült tudósítások az alábbi linkeken elérhetőek:

<http://artnews.hu/2017/06/23/ez-sor-sernevelotol-sorgyarig-magyar-kereskedelmi-es-vendeglatoipari-muzeum-es-kunszentmartoni-helytorteneti-muzeum-kozos-idoszaki-kiallitasa/>

<http://www.origo.hu/tafelpicc/20170622-hazai-sorfozes-es-sorfogyasztas-tortenete-kiallitas.html>

[http://hvg.hu/elet/20171025\\_A\\_kumisztol\\_a\\_sorcsapig](http://hvg.hu/elet/20171025_A_kumisztol_a_sorcsapig)

<https://millasreggeli.hu/eletmod/nopq/ez-sor-sernevelotol-sorgyarig/>

[http://www.museum.hu/kiallitas/17565/Ez\\_sor](http://www.museum.hu/kiallitas/17565/Ez_sor)

<http://kocsmaturista.hu/2017/11/26/sorszovetseg-25-szuletesnap-bulija/>

[http://est.hu/cikk/123218/ez\\_sor\\_-\\_a\\_sernevelotol\\_a\\_sorgyarig](http://est.hu/cikk/123218/ez_sor_-_a_sernevelotol_a_sorgyarig)

<https://tti.btk.mta.hu/esemenyek/rendezvenyek-unnepsegek-dijatadok/2786-ez-sor-a-sernevelotol-a-sorgyarig-cimmel-kiallitas-nyilt-a-vendeglatoipari-muzeumban.html>

<http://nullahategy.hu/a-sor-semmivel-nem-rosszabb-nivoju-ital-mint-a-bor-interju-torok-roberttel/>

[http://www.aktivpihenes.hu/programajanlo\\_/ez\\_sor\\_a\\_sernevelotol\\_a\\_sorgyarig](http://www.aktivpihenes.hu/programajanlo_/ez_sor_a_sernevelotol_a_sorgyarig)

[https://www.citytv.hu/TV\\_adas/2165-Varosmesek\\_Ez\\_sor-A\\_sernevelestol\\_a\\_sorgyartasig](https://www.citytv.hu/TV_adas/2165-Varosmesek_Ez_sor-A_sernevelestol_a_sorgyartasig)

<http://museum.breuerpress.com/2017/10/07/ez-sor-a-sernevelotol-a-sorgyartig/>

A kiállításhoz kapcsolódó programok:

- Múzeumok Éjszakája: sörterasz, előadások, sörkvíz, tárlatvezetések
- Kutatók Éjszakája: sörterasz, előadások, sörkvíz, tárlatvezetések
- Sörszövetség 25 éves évfordulója
- Soproni sörfözde egykori dolgozóinak találkozója
- Sörszalon havi rendszerességgel, minden hónap 3. szerda



Múzeumok éjszakája plakát

## II. A kiállítás részletes ismertetése

Kiállításunkkal arra vállalkozunk, hogy egy új érdekes kutatási eredményt tárjunk az érdeklődők elé. A 18-19. századi sörházak történetével eddig csak kevesen foglalkoztak. Ennek a témának a feldolgozásához a kunszentmártoni sörház adta az alapot. A téma köré csoportosulva a magyarországi sörtörténet is kibontakozik, kiemelve a fontosabb, érdekesebb részeket. A kiállítás két helyszínen került bemutatásra a kunszentmártoni Helytörténeti Múzeumban, valamint a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban egy nagyobb sörtörténeti kiállítás részeként.

A kiállításban a gazdag műtárgy kínálat mellett interaktív elemek, képernyők segítik a téma megértését. A kiállítás az új kutatási eredmények bemutatása, és teljessége miatt hiánypótló és kuriózum, amely minden további helyszínen nagy érdeklődésre tarthat számot.

A kiállítás kurátorai: Kulich Júlia (MKVM), Hegedűs Krisztián (Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton)

A tablószövegeket készítették és a kiállítást kiviteleztek: Kulich Júlia (MKVM), Hegedűs Krisztián (Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton), Katona Csaba (MTA BTK), Török Róbert (MKVM), Maczó Balázs (MKVM), Kissné Fehér Edit (Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton)

Múzeumpedagógia: Németh Ádám (MKVM), Harangozóné Tóth Éva (Helytörténeti Múzeum, Kunszentmárton)

## **Sörház a Körös partján**

### **A magyar sörfőzés története a „sernevelőktől” a sörgyártásig című vándorkiállítás**

Kiállításunk három időszakos kiállító teremben került bemutatásra. Az első terembe érve a látogató megismerkedhet a sör főzésének korai történetével, azokkal a kultúrákkal és népekkel ahol sörből készített italok megjelentek. Történetünk a honfoglaló magyarság és a sör történetének bemutatásával folytatódik. Ez a kiállításrész mutatja be az alapanyagokat, amelyekből egykor és napjainkban sört lehet főzni, amelyek megfoghatóak, tapinthatóak.

A második fontosabb tematikus egység a második kiállító teremben tekinthető meg. kronologikus sorrendben haladva a kora középkor szerzetesi sörfőzésétől eljutunk a 16-18. század uradalmi és mezővárosi sörfőzdeig. Szó esik a sörfőzés jász és kun hagyományairól a Jászkunság sörfőzéséről, valamint itt kap helyet a kunszentmártoni sörfőzde története és a helyi sörfőzés sajátosságainak bemutatása.

Az utolsó tematikus egységben a gyáripari sörfőzés relikviái és bemutatása mellett interaktív korcsma pult és beöltözési lehetőség is kínálkozik a látogatók számára. A sörrel kapcsolatos toposzok, hagyományok, szokások itt kerülnek bemutatásra.

#### **I. számú terem: Sör mint erjesztett ital megjelenése**

Korai adatok állnak rendelkezésre a Szudáni, Kínai erjesztett italok készítéséről. A leghíresebb ókori sörfőző népek sumerek, egyiptomiak sörfőzési technológiájáról isteneiről is többet tudhatunk meg.

A sörkészítés legfontosabb alapanyaga. Az árpa őshazája a Földközi-tenger vidéke, Kelet- és Közép-Ázsia, Észak-Afrika. A 19. század végén meginduló ipari sörgyártás növekvő árpaszükséglete hatására kitenyészették a sörárpát, mely a vadárpával ellentétben igénytelen gabonafaj, még a kedvezőtlen klímájú vidékeken is megterem. Az árpa keményítőt, szénhidrátot, fehérjét és ásványi sókat is tartalmaz.

Boza vagy kumisz ivószaruban?

Azt, hogy mikor kezdett az ember sört főzni, pontosan meghatározni nem tudjuk. Egyes kutatók a sumereket tartják a legősibb sörkészítő civilizációnak, a legtöbb sörkészítésre utaló forrás azonban az ókori Egyiptomból származik. Ők még nem főzték a sört, hanem normál hőmérsékleten erjesztették a sörcefrét, de Kr. e. 1800 körül már kifejezetten erre a célra tenyésztett élesztőgombákkal. Az egyiptomi kultúrát követő mediterrán civilizációkban

a sör szerepét a bor vette át. A sörkészítés hagyománya azokon a vidékeken maradt fenn, ahol a szőlő már nem termett meg. Írország és Anglia területén Kr. e. 6. századtól készítenek sört, az ókori germán törzsek pedig már valóban üstökben főzték a sört.

A honfoglalás korát megelőző magyar italkultúrát említve sokaknak a kumiszból juthat eszébe, mint a steppei népek emblematikus itala, pedig a sör is közkedvelt volt. A vándorló életmód a két-három évre termőre forduló szőlő termesztését teljesen kizárta, míg a rövidebb tenyészidejű gabonák, mint az árpa és a köles kitűnő alkohol alapanyagul szolgáltak.

A steppei sörkészítésre utal az alábbi 10. századból származó volgai-bolgár eskü szövege: „Addig lesz közöttünk béke, amíg a kő úszni, s a komló alámerülni fog.” Az idézet bizonyítékul szolgálhat arra a feltevésre, hogy az ital forralására a nomád népek forró köveket használhattak, és az ezredfordulón már komlót is használtak.

A Kárpát-medencébe letelepedő magyarságnál a sörkészítés menete egy ideig keleti vonásait is megőrizte, de gyorsan terjedtek a sörkészítés nyugati típusú módszerei.

A sörfőzés alapanyagai az ókortól napjainkig

Ha az árpából (vagy búzából) sört akarunk főzni, azt először malátázni kell. A csíráztatott, szárított árpát nevezzük malátának. A malátázás folyamata a következő: a beszállított árpát tisztítják, a friss és egészséges árpaszemeket a szükséges időre (50-90 óra) vízbe beáztatják, majd nagy magas páratartalmú helyiségekben szétterítik és csíráztatják. A csírázás folyamata néhány napot (5-7 nap) vesz igénybe, ezalatt a gabonaszemekben lévő enzimek a keményítőt nagy molekulájú cukrokká alakítják. A malátarakást többször átforgatják, mikor kicsírázott az árpa, a csírákat eltávolítják és aszalják. A 75-85 ° C-on szárított malátát bécsi, a 100-110 ° C-on szárítottat sötét vagy müncheni típusúnak szokták nevezni. A malátát felhasználás előtt pihentetni kell, jól záródó, nedvességtől is védhető silókba rakják.

Régebben a sörgyárak mellé mindig épültek malátagyárak is, ma már erre szakosodott malátagyárak szolgálják ki a gyár igényeit.

### **A komló**

A komló a sörgyártás nélkülözhetetlen alapanyaga, sörfőzéshez a 9-10. századtól kezdték használni. Lupulín, illóolaj, gyanta, keserűsav és vitamin tartalma adja meg a sör jellegzetes keserű ízét, zamatát és illatát. A lupulín nevű anyag miatt a komlós sör nyugtató hatású, ez okozza a sör elfogyasztása utáni kellemes báyadtságot, álmoságot. A komlóban található alva-savak csíráölő és konzerváló hatása jelentősen megnöveli a pasztörizálatlan sörök eltarthatósági idejét. A komló a csalánfélék családjába tartozó gyakran vadon is termő növény. Akár 7 m magasra is felkúszik. Korszerű termelési módja szerint sodronyhálóra vagy betonoszlopra kifeszített hálóra futtatják fel a növényt. A sörfőzéshez kizárólag a komló meg nem termékenyített nőivarú virágait lehet használni, ugyanis csak ezek a növények tartalmazzák a szükséges keserű és aromaanyagokat. A termesztett komlót a technikai érettség időszakában szüretelik, a tobozok ugyanis ekkor tartalmazzák a legnagyobb mennyiségben a sörfőzéshez szükséges savakat és keserűféléseket. A tobozokat ezt követően szárítják, aromatartalmuk és színük megtartásával.

### **Komlópellet és komlókivonat**

Napjainkban a komlót a nagyipari sörgyártás általában előfeldolgozott állapotban használja. A komlót pelletezik, azaz apró, kemény, zöld golyócskákká sajtolják össze. A szállítás és a tárolás így előnyösebb a sörgyárak számára, az előállítási költsége pedig kicsi.

A komlókivonat egy zöldesfekete színű sűrű massa, amelyet a komlóból készítenek. Tartalmazza a komló keserűanyagait és mindazokat az alapanyagokat amelyek a sörfőzés nélkülözhetetlen részei. Előnye, hogy minősége sokáig megmarad, a tárolás során pedig nő benne a keserűanyag tartalom.

### **III. számú terem: „Sernevelők”-tól a sörgyártásig**

Az első sörfőzők Magyarországon, bódító ital vagy orvosság?

A nyugati típusú sörnevelés első emlékei a 11. századig nyúlnak vissza Magyarországon. Egyes térségekben (pl. Felvidék bányavárosai) jelentős méreteket öltött, de az ország nagyobb városaiban, uradalmakban, falvakban és a kolostorok körül is jelen volt. Az ital nagy népszerűségnek örvendett, fogyasztották királyok, polgárok, de a parasztság is, főleg az ivóvizek szennyezettsége miatt, de tápláló, gyógyító hatása is köztudott volt. A középkor sörreit általában árpából készítették, de inségesebb években egyéb alapanyagokat is használtak (zab, rozs, búza). A sörhöz hasonló ital volt a méhser vagy más néven márc, amelyet mézből vízzel hígítva főztek a középkor folyamán.

A magyarok vidékeken a sör alapanyagául szolgáló maláta szó helyett inkább a szláv eredetű szalad megnevezés volt használatos. Az ebből készített édes cefrét viricsnek nevezték. Az ital komlózását, amely a sör fűszerezése mellett a tartósítását is szolgálta, már a középkorban is alkalmazták. A komlót a tihanyi apátság levele is említi (1095), amit vagy természetekkel, vagy vadon szedve gyűjtöttek be.

A sörfőzés az egyház számára is szép jövedelmet biztosított. A nyugati kolostori sörfőzéstől eltérően Magyarországon a kolostorok falain kívül folyt a gyártás sernevelők irányításával, de a főzet egy része a fenntartó egyházat illette.

Tehetősebb főnemeseink (Pálffyak, Thurzók, Balassák, Nádasdyak) több serfőzdet is üzemeltettek. Termelésük mértéke alig érte el egy mai kisüzemi (kézműves) sörfőzde kapacitását. 1594-ben a vöröskői serfőzdeben januártól szeptemberig 2796 akó sört főztek, ami kb. 160 000 liternek felel meg. A trencsényi urasági sernevelőben 1588-ban heti 136 akó, vagyis mintegy 6800 liter sört főztek.

A sörfőzést sokan művelték, de kevesen űzték hivatásszerűen, ezért az első sörös céhek a többi szakmához képest viszonylag későn, a 16. század végén alakultak meg.

#### **Serfőzés a Jászkunságban**

A jászkunságban több helyen is működtek serfőzdek a 17-18. század folyamán. Vajon a jászok a szteppéről hozták magukkal a sörfőzés és sörfogyasztás szokását, vagy más tényezők játszottak szerepet? Az bizonyos, hogy a bozát vagyis kölessört tipikus jászkun italként tartották számon. A sör a Nagykunságban mégsem vált jellegzetes itallá, kivéve Kunszentmártont. A jászkunok kölesből készült itala a boza

Napjainkig a kölespogácsából erjesztett alacsony alkoholfokú savanykás italt, vagyis bozát is a honfoglaló magyarok italaként tartották számon. A legújabb kutatások már inkább a 13–14. században Kárpát-medencébe keletről érkező jászok és még inkább a kunok jellegzetes italaként említik. Indokolják ezt azzal, hogy a boza szó ez előtt nem szerepelt a forrásokban, viszont az 1422-es jász szójegyzékben már olvashatjuk, és rendre megtaláljuk a későbbi 16. századi kódexekben, leírásokban is. (Jordánszky-kódex, Oláh Miklós esztergomi hercegprímás leírása) A boza fogyasztásának szokása a 18. századra szép lassan eltűnt.

#### **A sörfőzés és sörtípusok**

##### **Cefrőzés, cefreszűrés**

A cefrőzés során a megfelelő finomságú malátaőrleményt lassú felmelegítés mellett vízzel keverik össze. A cefrőzés általában 65–75 °C-on történik. Ekkor állítják be a készülő sör alkoholtartalmát is. Az ebből készült cukrosított folyadék a sörcefre, amihez közben

póanyagokat is adhatnak. Miután az oldható anyagokat kioldották, a sörcéfrét megszűrik, ez lesz a színsörlé. A sörgyártás folyamatában számos melléktermék keletkezik, amely külön is értékesíthető.

### **Komlózás**

A szűrt sörlevet a főzőházban felforraltják és komlózzák. Főzés közben a komló keserűanyagai kioldódnak és az eredetileg édeskés sörlevet keserűvé változtatja. A főzés ideje általában másfél és két óra között alakul. A komlófőzés célja az enzimek elpusztítása, az íz és színanyagok képzése, a sörlé csiramentesítése és a komló hatóanyagainak feloldása.

### **Erjesztés**

Az erjesztőpincékben a sörlevet élesztő hozzáadása után erjesztőkádakban vagy erjesztőtankokban erjesztik. 100 liter sörhöz általában 0,5-1 liter élesztőt adnak. Az erjesztés optimális esetben 9 napig tart. A főerjedés során a sörléből az élesztő hatására kiválik a felesleges anyag, ezt nevezzük seprőnek, vagy seprőmaradéknak. Az elhalt élesztősejtek a kád aljára ülepednek. Ha a sörlé tetején lévő fodros hab barna színű lesz és összeseik, akkor a főerjedési szakasz befejeződik és a készen lesz a nyers, vagy más néven fickó, fiatal sör.

### **Felsőerjesztésű ale sörök**

A hagyományos sörök kivétel nélkül felsőerjesztéssel készültek. Mint ahogy a nevük is jelzi, az erjesztés során az [élesztő](#) a sörlé tetején lebeg. Elsősorban [Nagy-Britannia](#) területén, és a kisebb sörfőzdekben használatos technológia. Az erjedés közel szobahőmérsékleten (kb. 10-21 °C) megy végbe, és az élesztő egyes melléktermékei benne maradnak a sörben, különleges gyümölcsös, olajos ízt adva az italnak. E sörök rendszerint árpából készülnek, és az alapanyag pörkölésétől függően lesz a sör sötétebb vagy világosabb.

### **Alsó erjesztésű lager sörök**

18. századtól terjedtek el a modern technológia fejlődésével az alsóerjesztésű élesztők. Ennek köszönhető, hogy a lager típusú söröknek lényegesen magasabb a szén-dioxid tartalma. Az élesztő az erjesztés során a sörlé aljára süllyed, az erjesztés viszonylag alacsony hőfokon (6-8 °C) történik.

### **Porter sör**

A felsőerjesztésű sörök legelterjedtebb fajtája. Színvilága a sötét borostyántól a rézvörösön keresztül egészen fekete kávéig terjed, vörös beütéssel. Az egyik legzamatosabb, legjobban élvezhető Ale, íze édes, pörkölt aromával, mely feleleveníti az étcsokoládét, a kávébabot és még a sült almát is. Kifejezetten a hidegebb hónapok itala, sosem szabad hűtve fogyasztani.

### **Ászokolás**

A fickósört ezek után, ma már csővezetékeken keresztül az ászokpincébe vezetik, ahol két-három hétig, esetenként több hónapig zárt tartályokban vagy hordókban tárolják. Itt történik meg az utóerjedés és az érlelés. Az ászokolás átlagos hőmérséklete 0-2 °C. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál lassabban zajlik le az utóerjedés, de annál harmonikusabb ízé lesz a sörnek. Az alacsony hőmérséklet elősegíti a szén-dioxid oldódását is a sörben.

### **Szűrt és szűretlen sörök**

Az érlelés után gyakorlatilag kész sörről beszélhetünk, de a tapasztaltabbak még ekkor is kismértékű zavarosságot tapasztalhatnak az italban. Ezért szépítőszűrővel eltávolítják a maradék anyagokat, és így csillogó-tiszta sört kaphatunk. Persze léteznek szűretlen úgynevezett „ászoksörök” is.

### **Pasztörözés**

Mai sörgyári gyakorlat szerint a sört ezután még pasztörizálják, hogy az esetlegesen benne maradt baktériumokat elpusztítsák. Ez azt jelenti, hogy az italt a fejtés előtt egy-két percre 70 °C-ra felmelegítik.

### **Sörfejtés, palackozás**



A kész sört habmentesen kell az alaposan kitisztított, kimosott hordókba, palackokba vagy dobozokba fejteni. A fejtést túlnyomás alatt kell végezni, ami azt jelenti, hogy a hordóból vagy palackból kiszippantják a levegőt és szén-dioxiddal töltik meg. A palackozás végső fázisa a palackok lezárása, ami történhet koronazárral, kengyelzárral (csatos üveg esetén), vagy egyszerű csavaros kupakkal.

Német serfőző mesterek az Alföldön  
„Az ser gazdák” története Kunszentmártonban

A 18. század elején jászok által újjátelepített Kunszentmárton földrajzi fekvése és a Körös folyón létesült átkelő miatt alkalmasnak bizonyult egy serház fenntartására. A betelepülő jászok magukkal hozhatták az északi területekre jellemző sörfogyasztás szokását, de a település első serfőzői nem közülük kerültek ki. A sörfőzés jó üzletnek bizonyult, de befektetési igénye is jelentős volt. A település első serfőzői a serházat saját költségükön építették fel 1733-ban. A serfőzési jogért tetemes összeget (árendát) kellett fizetni a város számára. A sörház megvételéhez komoly vagyonra volt szükség, ezért a 18-19. század folyamán a sörház tulajdonjoga főleg örökösödés útján szállt tovább. Így történhetett, hogy a sörházat 23 évig üzemeltető Weiszpocher Mihály lánya, Weiszpocher Katalin három serfőzőnek is a felesége volt 1760–1793 között, majd 1803-tól 1830-ig nagykorúvá vált fia Greifel György működtette tovább az üzemet.

Az évtizedek során folyamatosan bővülő és fejlődő serház közel a Köröshöz, a város délnyugati részén állt, 1754 és 1775 között rév is működött mellette, amely folyamatos kuncsaftkört jelentett, és biztosan lehetett alapozni a kunszentmártoni révet használó német katonaság fogyasztására is. A sörház hosszú ideig kismértékű italmérési joggal is rendelkezett, a helyi kocsmárosok nagy bánatára.

Jellemző, hogy a térség sörházai szintén közel a folyóparthoz, távol a település házeitől, de a folyami átkelőkhöz közel álltak, amelynek tűzvédelmi, gyártási és üzleti okai voltak. A sörkészítés nagy mennyiségű vizet igényelt, amelyet legegyszerűbben a folyókból, vagy 2-3 méter átmérőjű gémeskutak vizéből nyertek. A serfőzők között a 18–19. században német, stájer, görög és zsidó származásúakat is találhatunk. Az alföldön folytatott sörfőzés nyugati kapcsolataira utal, hogy Jászberénynek azt a részét ahol a sörház üzemelt a legendás belga Gambrinus-ról, a sör királyáról nevezték el. Szolnokon is a német hagyományok alapján folyt a sörfőzés, a 18. század elejétől, amelynek termékét a helyi német helyőrség is lelkesen fogyasztotta. Martfűről is vannak adatok sörfőzésről, amelynek szlovák hagyományai lehettek, ugyanis 17-18-ban Kiskőrösről érkező evangélikus szlovákok települtek le.

Sok sztereotípiát és toposzt él a mezővárosi parasztság italkultúrájával kapcsolatban, akiket főleg borivónak tartanak. De az 1745-ös kunszentmártoni sörcsaplárosi számadások alapján megállapítható, hogy a kocsmában kimért italok (bor, pálinka, sör) közül a sör is nagy népszerűségnek örvendett és közel annyi került a poharakba, mint borból. (35 828 liter évente). A sör 19. századi töretlen népszerűségére utal az is, hogy az 1832-ben a városban működő 6 kocsmából az egyikben kizárólag sört és pálinkát árusítottak.

A 19. század közepétől, az egyre inkább erősödő fővárosi gyáripari sörfőzés, valamint közlekedési hálózat fejlődése a kisebb sörházak alkonyát jelentette.

Az egykori sörház üzeme több épületből és pincéből állt. (magazin (raktár), szaladház pince és jégpince, serfőző lakása, a serház a serkazánal, egy szárító és egy tüzelő konyha, és pálinka kamra szárazmalom) Mindnek megvolt a saját szerepe a sör készítése során. A látogató makett segítségével ismerkedhet meg a 19. századi serfőzők érdekes és nagy szakértelmet igénylő munkájával.



Az uradalmi sörfőzés:

A 17-18. század folyamán nem csak vállalkozó kedvű sörfőző mesterek, hanem az uradalmak is működtettek sörházakat, mivel remek bevételi forrás volt. Jó példa erre a hatvani uradalom, ahol 1710-től jó száz éven át folyamatosan működik a sörfőzőház. 1710-ben említenek először sörházát a források Karl Theodor Ottó zu Salm herceg (1645–1710) idején, ez a cukorgyár helyén állt. Majd Gundaker Thomas Starhemberg gróf (1663–1745) kezére került az uradalom, aki a sörház után kb. 500 forint jövedelmet húzott, ez a Hatvanból befolyó jövedelmek negyedét tette ki. Hetente két főzésre került sor, alkalmanként 80 hordó (40 hl) sört készült.

A második hatvani serfőző házról 1771-től tudunk, Grassalkovich (I.) Antal (1694–1771) gróf idején. A Zagyva mellett álló sörház építése 1746–1754 közé tehető. Hozzá tartozott egy pálinkafőző, egy raktár és egy vendéglő is. Az uradalom saját árpát használt, a kastélykert mögött komló is termett, de nem elegendő. Ezért Bagról hozott, illetve vadkomlót is adtak a sörhöz. Évente 35 főzés mellett a sörház évi 941-1127 hektolitert tudott termelni. Alkalmanként 40 kiló árpából 50 akó sör készült. 1809-ben Teutsch Ferenc volt a serfőző, de ezután a főzde működésére nincs bizonyíték. A sörház a mai Hatvanas utca és a Mártírok útja sarkán, a Kossuth tér 12. számú épület helyén állt. Emlékét megőrizték, hiszen a Hatvanas utca neve Sörház köz volt, a Mártírok útjái pedig Sörház utca.

**III. számú terem:** Gyáripari sörfőzés kezdetei Magyarországon Dreher, Haggenmacher, az Első Magyar, Polgári sörgyár és termékei

Az hazai ipari sörgyártás megindulása a filoxéra következtében

A 19. század közepe tájékán sorra jelentek meg az országban azok a német, cseh és magyar befektetők, akik a korábbi, kisebb sörfőzőházakat felvásárolva és modern technológiákat alkalmazva elindították a hazai sörfőzést az ipari termelés útján.

1843-ban az Évi Pesti Serrendtartás sörvám fejében még mindenki számára biztosította a sörfőzés jogát. A müncheni Schmidt Péter ennek alapján nyitott sörfőzőházát az Üllői úton 1844-ben, majd Kőbányára települt, ahol az előző évszázadok alatt kibányászott kövek helyén egy csaknem 30 km hosszú pincerendszer várta, hogy a magyar sörgyártás központjává váljon. Tüköry József is ide szállította sörét ászokolni Újlipótvárosból. 1855-ben társultak és megalakították a Kőbányai Serház Társaságot, amely később Dreher Antalé lett. A Schwechat-i sörgyár tulajdonosa, Dreher Antal 1862-ben Perlmutter Jakab Kőbányai Serházának megvásárlásával eresztett gyökeret Kőbányán. Egy másik kőbányai cég, Barber Ágoston és Klusemann Károly cége 1867-ben alakult Első Magyar Részvényserfőzde Rt.-vé a Jászberényi úton. Egyik részvényese a svájci Haggenmacher Henrik volt, aki 1867-ben megvásárolta a Frohner család sörüzemét Promontoron, Budafok déli részén, és ott építette fel Haggenmacher Sörgyárát. Ezen gyárak mellé 1892-ben sorakozott fel ötödiknek a Kőbányai Polgári Serfőző Rt., melyet Tószeghy Freund Vilmos terménykereskedő és befektető társai alapítottak a Maglódi úton. Az alapítók között volt a Leszámítoló és a Pesti Magyar Ipar és Kereskedelmi Bank is.

De a hazai söripar a filoxéravész után vált számottevővé. A borvidékek kétharmada pusztult el, a bor ára megemelkedett. Ezt az izmosodó magyar söripar kiaknáztta. A századelsőn az említett 5 nagy budapesti gyár adta a sörtermelés 90%-át, dacára annak, hogy 1905-ben mintegy 90 sörgyár termelt, köztük olyanok, mint a soproni, a nagykanizsai vagy a pécsi. Az 1910-es évekre a sörgyárak termelése 15 év alatt duplájára nőtt, elérte az évi 3,2 millió hektolitert. A fejenkénti átlagos sörfogyasztás 16 liter/fő volt évente. Az 1888. évi XXXV. törvénycikk négy kategóriába sorolta a szeszesitalokat: bor, gyümölcsbor, sör és égetett

szeszes italok, amely jelzi a sörfogyasztás jelentékenyebbé válását. A sör hektoliterje után két forint italmérési adót kellett fizetni. Az 1892. évi XV. törvénycikk azt is rögzítette, hogy a sör után járó italmérési adó „a sörfogyasztási adóval egyesítettik” söritaladó néven.

Három nagy vidéki gyár: Pécs, Nagykanizsa, Sopron

A 19. század 2. fele nem csak Kőbányán hozta el az ipari sörgyártás megindulását, hanem az ország más területein is. A ma is működő magyarországi sörgyárak közül a legidősebb a Pécsi Sörfőzde, melyet Hirschfeld Lipót bonyhádi gabonakereskedő alapított 1848-ban. Nem ez volt az első sörfőző ház Pécsen, hiszen 1301-ben már a domonkos rendi szerzetesek is főztek sört a kitűnő mecseki karsztvízből, de Hirschfeld gyára volt az első, mely ipari szintre emelte a sörfőzést a városban. Az 1888-as Pécsi Általános Kiállításon arany éremmel jutalmazták Hirschfeld sörét, de ennek ellenére ekkor még a bécsi, pesti és a cseh sörök is előnyt élveztek a fogyasztók körében a pécsi sörrel szemben.

1893-ban Scholtz Antal, a Scholtz-féle gyár tulajdonosának fia megalapította a Mezőgazdasági Sörgyár és Gőzmalom Rt.-t, melyet később magába olvasztott a Hirschfeld gyár.

1911-ben a vállalat részvénytársasággá alakult, 1917-ben pedig nevét Pannónia Serfőző Rt.-re változtatta. Az 1929-1933-as gazdasági világválság okozta veszteség enyhítése érdekében 1936-ban szikvízüzemet nyitott a sörpalackozó mellett. 1948-ban ünnepelte a gyár fennállásának 100. évfordulóját, ebből az alkalomból hozták forgalomba a Pannónia világos sört.

A filoxéra vész kedvezett a sörgyártásnak Nagykanizsán is. A helyi Kereskedelmi és Iparbank elnöke Gelsei Guttmann Vilmos indítványára a nagykanizsai vállalkozók megalapították 1892. június 30-án a Kanizsa Serfőzde Rt.-t. A gyári komplexumot az akkori viszonyok között a legkorszerűbben rendezték be, négy emeletes malátagyárat is építettek. Kezdetben cseh és morva munkásokat foglalkoztattak, később már helybeli munkások gyártották a sört. A sörfőzde 1895-ben kezdte meg működését. Pár éven belül már 40 kocsmája működött, és Fiumébe, Triesztbe is exportáltak nagy mennyiségben.

1911-től a gyár felvette a Király Serfőzde Rt. nevet. Az első világháború alatt a termelés jelentősen csökkent, hiszen a közélémezés biztosítása érdekében a sör és malátagyártáshoz szükséges árpa mennyiségét csökkentették. Az 1920-as években sertéshizlaldát és kenyérgyárat is létesítettek. 1928-ban a Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. megvásárolta a Kanizsai Sörgyárat, és 1933-ban leállította a gyártást. 1941-ben indult újra a termelés, de hadi ellátásra rendezték be, kisebb kapacitással működött.

Sopronban a sörgyár jogelődjét 1895-ben hívták életre. Lenck Gyula helybeli fűszerkereskedő és vegyi gyáros tárgyalásokba bocsátkozott a morvaországi Brünni Serfőzde Rt. vállalkozóival, akik a cseh sörrel akartak betörni a magyar piacra. A kezdeményezés vélhetően a brünnieké volt. Végül Zikmund Hayek sörgyáros társult Lenckkel, így jött létre az Első Soproni Serfőzde és Malátagyár Rt. Elnökké Hayeket, alelnökké Lencket választották, a vezetésnek további három brünni és bécsi, illetve két soproni tagja volt. Első sörük a Soproni Ászok nevet kapta. 1896-ban már barna sört is gyártottak Millenniumi néven, a termelés 20 000 hektoliterre rúgott. Ezt a felívelő szakaszt több olyan követte, amelynek során megrendült a gyár helyzete, 1917-ben pedig kimondták a felszámolást. A gyárat a Kőbányai Polgári Serfőző Rt. vette meg, és Nyugat-Magyarországi Serfőzde és Malátagyár Soproni Gyártelepe néven újraindították a termelést 1922-ben. A világgazdasági válság a soproni gyárnak is nehézségeket okozott. 1941-ben már 44 000 hektoliter sört értékesítettek, a háború vége felé azonban leállt a termelés. 1948-ban már újra termelt, nem sokkal később állami kézbe került.

## A Kőbányai sörbirodalom

A 19. század végén 5 gyár működött a budapesti Kőbánya területén. Ezek közül az ifj. Dreher Antal által vezetett Dreher cég kezdett kiemelkedni, és elindult a szisztematikus sörbirodalom építés útján. Telekvásárlásokkal folyamatosan növelte területét, a föld alatt pedig 95 252 m<sup>2</sup> pincerendszer állt a malátázás, erjesztés és ászokolás rendelkezésére. A Dreher lovaskocsik Pest színfoltjai voltak, amelyek reggeltől estig hordókban szállították a vendéglőkbe, szállodákba a sört. Söreik a legkeresettebbek voltak a piacon: az Ászok, Király, Márciusi, Duplamárciusi, Korona és Bak nevű sörök voltak a cég termékei. A századfordulóra a Dreher családnak Közép-Európában négy sörgyára volt (Schwehat, Trieszt, Kőbánya, Mischelob). 1905-ben Dreher Antal három fia bevonásával családi részvénytársasággá szervezte cégét, amely önálló részvénytársaságként működött tovább Dreher Antal Sörfőzdéi Rt. néven. A gyár elnöke Dreher Antal lett, igazgatói pedig Dreher Jenő és Dreher Tivadar. A gyár dinamikus fejlődött, a csúcson 667 330 hl sört tudott értékesíteni a Dreher üzem.

Időközben a budafoki Haggenmacher Sörgyár is betört Kőbányára, először lerakatot létesített, majd telkeket vásárolt. 1907-ben a tulajdonosok részvénytársasággá alakították cégüket, ekkor jött létre a Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyarak Rt. 1912-re indult meg a sörfőzés a kőbányai gyárban.

A Haggenmacher cég részvényes volt az Első Magyar Részvény Sörfőzde Rt.-ben is, mely a Dreher gyár szomszédságában működött. Az első világháború mindhárom cég életében nagy károkat okozott, a kőbányai sörváros termelése megbénult. A Monarchia széthullása gazdasági piacvesztéssel járt, a gazdasági válság súlyosan érintette a cégeket. 1923-ban a maradék piac megtartása miatt a három cég a Dreher konzernben egyesült. Az óriásvállalat Dreher-Maul néven csokoládégyárat, Konyak és Likörgyárat, valamint tehenészetet és tejgazdaságot is létesített. A következő évben a vállalat megvásárolta a Nagyváradit, később pedig a Nagykanizsai Király Sörfőzde Rt.-t.

A bekebelezést Kőbányán csak a Polgári Sörfőzde kerülte el. Ő is vásárlásokkal növelte piaci erejét, 1917-ben a Soproni Sörfőzdet, majd 1922-ben a vele szemközt, a Maglódi úton működő, Szent István Tápszerműveket kebelezte be. Így létrejött a Kőbányai Polgári Sörfőző és Szent István Tápszerművek Rt. Utóbbiban a söripar melléktermékeiből tápszereket, malátakékvát és csokoládét gyártottak.

Dreher Jenő legnagyobb dobása az volt, mikor 1933-ban megvette a Részvény Sörfőzde és a Haggenmacher Sörgyár összes részvényét, így azok végleg beolvadtak a Dreher gyárba. Az egyesült sörgyár neve ekkortól Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvény Sörfőző Rt. lett, mely a magyar sörpiacon 75 %-át uralta! Utolsóként a szintén Kőbányán működő, a többihez képest fiatal Fővárosi Sörfőző Rt.-t kebelezte be 1943-ban, melyet báró hatvány Deutsch Ignác és fia alapítottak a Hazai Bank tőkéjével 1912-ben.

A 2. világháború után sörgyáraink is komoly gondokkal küszködtek a megsérült épületek, az alapanyag- és a szakemberhiány miatt. Az 1945 és 1948 közötti átmeneti állapotot országszerte termelési nehézségek, sörhiány és sok helyütt a gyenge minőség jellemzi.

Ezek az évek többnyire az épületek rendbehozatala, a technológia korszerűsítése, a malátagyártás újraindítása jegyében teltek.

Az 1948-as államosítást a sörgyárak sem kerülhették el, nemzeti vállalatokká egyesültek. A Dreher Sörgyárat összevonták a Polgári Sörfőzdével, és megszületett a Kőbányai Sörgyár Nemzeti Vállalat. A korábban a Kőbányai Polgári Sörfőzde tulajdonában lévő soproni gyár Soproni Sör-és Malátagyár néven folytatta működését. Az ország harmadik nemzeti vállalatát a Pécsi Pannónia Sörgyár névre keresztelt Pécsi Pannónia Sörfőző Rt.-ből hozták létre.

A nagykanizsai Király Serfőzdében a 2. világháború után leállították a termelést. Az üzemet állami tulajdonban nyitották újra 1956-ban, a Kőbányai Sörgyár Nemzeti Vállalat részeként.

A három országos vállalat nem sokáig működött ebben a formában, mert 1959-ben Magyar Országos Söripari Vállalat néven összevonták őket. 1971-ben újabb átszervezés következett, és a négy gyár viszonylagos önállóságot kapott a Söripari Vállalatok Országos Trösztjének kötelékében.

A három vállalat mellé negyedikként sorakozott fel a bőcsi Borsodi Sörgyár, mely 1973-ban kezdte meg működését.

Az államosított gyárakban a legfontosabb szempont a termelés minél gyorsabb ütemű növelése, vagyis az általános sörhiány leküzdése volt. Ennek következtében egyszerűsödött a választék a Kinizsi és a Kőbányai világos sörök javára. Ezeken kívül Hungária, Rocky Cellar, Mátyás, Zsiráf, Alpesi, Bástya, Pannónia és Borsodi egészítette ki a világos sör választékot. A különleges sörkínálatot a barna sörök képviselték: Nektár, Porter, Bak, Alpesi, Borsodi Barna és Rákóczi sört gyártottak az állami vállalatok.

A vállalatokhoz általában szikvíz és üdítőital gyártó üzemek is tartoztak. Nagykanizsán palackozták a Fonyódi ásványvizet és 1981-től licenz alapján Pepsi Colát is gyártottak az üzemek.

1981-ben a Söripari Tröszt megszűnik, ez a gyárak önállósodását, későbbi privatizálását és a választék licenz alapján gyártott külföldi sörökkel való bővülését hozta. a Kanizsai gyárban Holsten sört, Sopronban Steffl és Fassel, Pécsen Gilde, Gold Fassel, Kőbányán pedig Tuborg söröket kezdtek gyártani a rendszerváltást megelőző években.

Az 1980-as években még két gyár kezdte meg működését. 1983-ban alapították a Komáromi megyei Sörgyár Rt-t. Bérpalackozó üzemként működött, később licenz alapján Kapsreiter söröket gyártottak. Saját márkákkal is megjelentek: Talléros, Fregatt, Matróz és Aranytallér néven gördültek le a sörök a komáromi gyártósorról. 1985-ös alapítású a martfői Első Magyar Szövetkezeti Sörgyár Rt., mely később a soproni gyárral egyesült.

## A Borsodi Sörgyár

Az 1970-es évek elején a negyedik ötéves terv új ipartelepítési koncepciót vázolt fel: a könnyűipar és az élelmiszeripar fejlesztését. Az egyik legfontosabb ilyen beruházás a Miskolc melletti bőcsi sörgyár felépítése volt, amely 3 megye sörrelátását hivatott megoldani. Ez volt a korabeli Magyarország ötödik sörgyára (és az ország ötödik Pepsi-Cola üzeme is). A 88 hold alapterületű beruházással több célt kívántak elérni. A legfontosabb talán az volt, hogy helyben a helyiekkel, a helyieknek és helyi alapanyagok felhasználásával termeljen a több mint 1000 embert (nagy részük női munkaerő) foglalkoztató üzem. Az előállított sört pedig nemcsak itt, hanem 6 kelet-magyarországi városban is tervezték palackozni. A hevesi és borsodi termőföldeken folyó árpa és komló termesztéssel a termelőszövetkezeteket, a gyár ipari szennyvizére épült öntözőteleppel pedig a kertészeteket segítették. Az első tervekben felmerült, hogy az 1958-ban felfedezett Borsodi ásványvíz lesz a bőcsi sör alapanyaga. A gyárépítés kezdeti problémái miatt ez nem valósult meg, és így az összes vízszükségletet (naponta 5000 köbméter) a közeli Hernád folyó vízkészlete oldotta meg. Az első sörfőző szakember gárdát Kőbányára küldték eltanulni a sörkészítés tudományát. Már ekkor kialakult, hogy termékeiket Borsodi Kinizsi, Borsodi Világos és Borsodi Barna néven hozzák majd forgalomba.

1972-ben indult a gyár építése, a tervezett átadás azonban jócskán megkésett. „Ha egyszer elkészül „az ország legmodernebb ilyen jellegű létesítménye lesz”. – vélték a korabeli szakemberek - A főzőházi automata az egyik újdonság. A sörfőzés nem kézi, hanem távvezérléssel, irányítással és szabályozással történik. A másik: a zárt erjesztéses technológia.” (korabeli újságcikk) Az első sör november 30-án készült el. Decemberben pedig

már egymást érték a reklamációk. Ugyanis konstrukciós hibák, beállítási hiányosságok, s egyéb okok miatt az üzletekbe savanyú, romlott, úgynevezett döglött sör is került... A gyár teljes átadásának legutoljára módosított határideje 1972. december 31. volt. A Böcsi Sör- és Malátagyár termelési terve ennek ellenére optimista volt: naponta 3000 hektoliter sör eladását tervezték, amelyet a nyári csúcsforgalom idején napi 5000 hektoliterre bővítenek. Az év második felére időzítették a Mátyás sörhöz hasonló, pilzeni típusú sör készítését, és karácsonyra újdonságnak szánták a Rákóczi barna sört. A tervek bejöttek. 1976-ra a sörfogyasztás gyors növekedése szükségessé tette a bővítést, például borsodi malátát használt a komáromi sörgyár is. 1982-ben megjelent a diabetikus világos sör, amelyet először a Böcsi Sörgyár készített. Az 1991-es privatizációkor a borsodi a hazai piac második legnagyobb, 28%-os részesedéssel bíró sörgyára volt.

## Rendszerváltás és privatizáció

A rendszerváltás utáni privatizációk és az azóta történt különböző fúziók lényegében nem alakították át az ország korábbi sörgyár térképét, csak a tulajdonosok cserélődtek le a magyar államról a külföldi nagy sörgyárakra.

A Kőbányai Sörgyárat 1993-ban megvette a SAB (South African Breweries) és 1997-ben egyesítette a nagykanizsai gyárral, így létrejött a Dreher Sörgyárak Rt. 1999-ben a kanizsai gyárat bezárták. Majd 2002-ben a SAB egyesült az amerikai Miller Brewing Companyvel, így a gyárat a SAB Miller Plc. tulajdonolta 2016 őszéig. Ekkor a belga-brazil AB InBev csoport felvásárolta a vállalatot, de a Dreher gyáron gyorsan túladott, a japán Asahi Group Holdings vette meg több cseh és lengyel gyárral együtt.

Hasonló volt a sorsa a Borsodi Sörgyárnak, melyet 1991-ben a belga Interbrew vásárolt meg. A vállalat neve más vállalatokkal való egyesülés során, 2004-ben InBev-re, majd 2008-ban AB InBev-re változott. Az AB InBev a Borsodi gyárat eladta a StarBev vállalatcsoportnak. Az utolsó tulajdonoscserére 2012-ben került sor, mikor is a vállalat eladta a gyárat a Molson Coors csoportnak. Jelenleg is ők működtetik az üzemet.

Egyszerűbb a története a Pécsi Sörgyárnak. Ezt 1992-ben az Osztrák Ottakringer csoport vásárolta meg, 1993-ban nevét Pécsi Sörfőzde Rt.-re változtatta. Azóta is ők a tulajdonosok.

A Soproni Sörgyár ma a Heineken csoporthoz tartozik. 1992-ben a gyár többségi tulajdonát az osztrák Brau Union szerezte meg. 1997-ben a cég egyesült a martfői Első Magyar Szövetkezeti Sörgyár Rt.-vel, így a cég neve Brau Union Hungária Sörgyárak Rt.-re változott. 2003-ban a Heineken felvásárolta a BBAG csoportot magyarországi gyáraival együtt, 2008-ban pedig a soproni gyár a Heineken Hungária Zrt. nevet kapta.

A Heineken vállalatnak voltak érdekeltségei az országban máshol is. Komáromban 1991-ben a szerzett részvénytöbbséget, egy ideig Amstel Sörgyár Rt. néven működtette, majd 2005-ben többszöri fúzió után bezárta az üzemet.

A folyamatos összeolvadások felduzzasztották az országban a sörvásztékot. A régi saját márkákat megtartották a gyárak, de sok új, elsősorban külföldi márka is megjelent mellettük. Ma az üzletek polcain sorakozó sörök többsége a 4 magyarországi gyárban készül licencszerződés alapján.

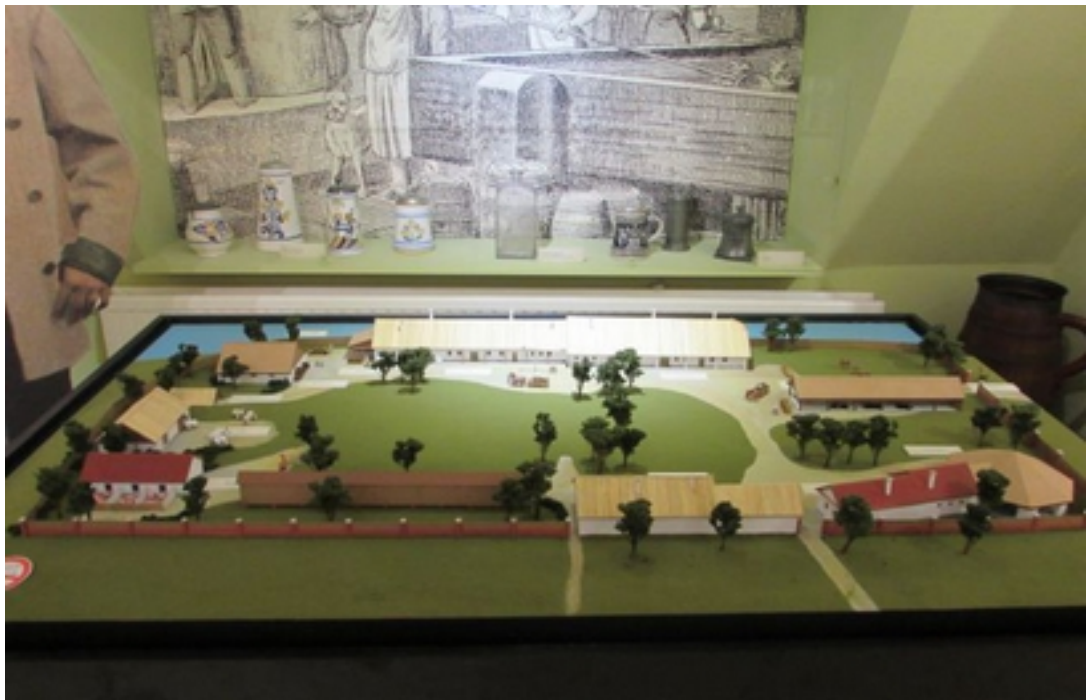
## Fotódokumentáció:



Kiállítás megnyitó



Bejárat a kiállításhoz



A kunszentmártoni sörház makettje



A kunszentmártoni sörház, előtérben Jäger Sebestyén kunszentmártoni serfőző mester elképzelt alakja

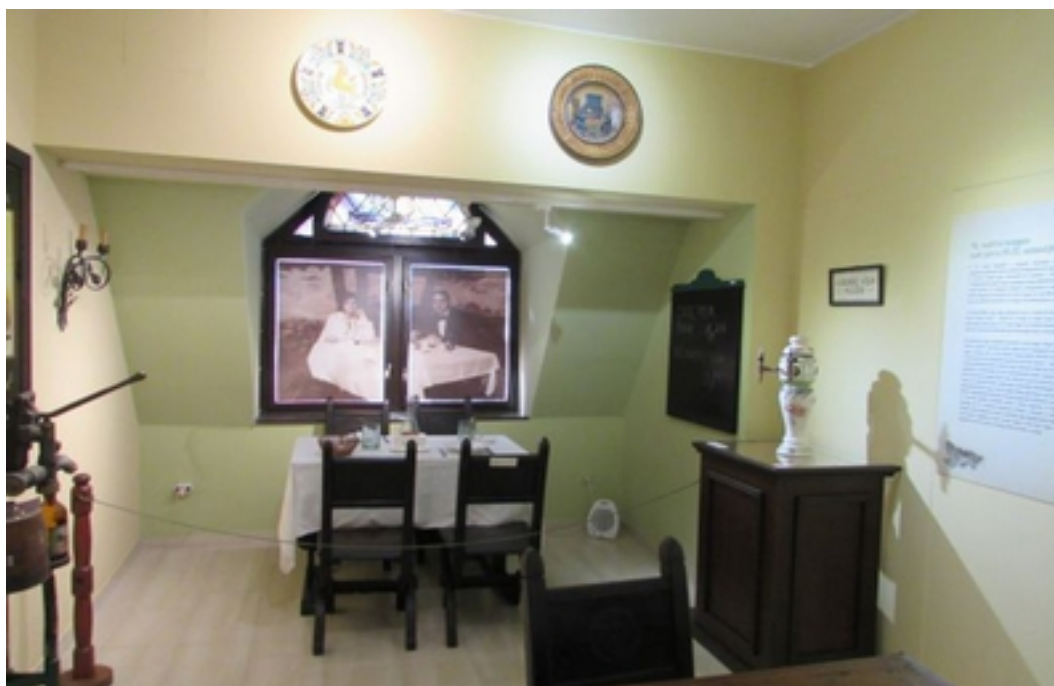




Alapanyagok az első kiállítási egységben



Kádár műhely szerszámai, háttérben cefröző üst

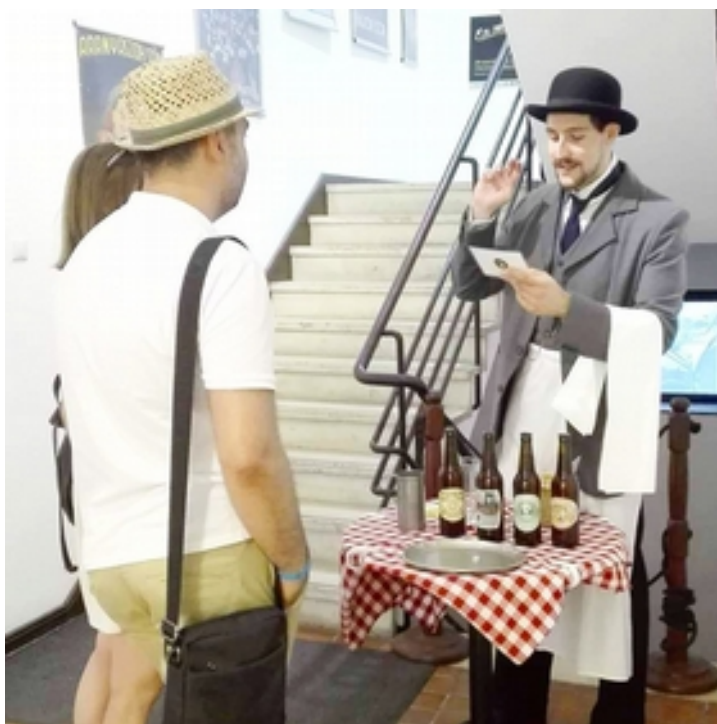


A polgári sörkultúra bemutatása



Úton a jelenkor felé

Második kiállító terem édesipari relikviákkal és interaktív pulttal



Múzeumpedagógia felnőtteknek, sörismereti kvíz

A kiállítás szakmai beszámolója az alábbi linken érhető el: