

Pôvodný text nájdete [tu](#).

Ozajstnú chuť piva nájdete u malých. Tu sú všetky slovenské minipivovary

A sör valódi íze a kicsiknél van. Íme az összes szlovák minisörgyár

Ak vám prestali chutiť piva od veľkovýrobcov a radi si na tomto nápoji pochutnáte, nech sa páči, objavte chute takmer zo 40 minipivovarov na Slovensku.

Ha már ráunt a nagyüzemi sörök ízére és szereti ezt az italt, parancsoljon, fedezze fel a több mint negyven szlovák minisörgyár ízeit.



Ozajstná chuť piva. Aj pre ňu na Slovensku postupne vzniklo 37 malých pivovarov a toto leto pribudnú ďalšie dva. Fajnsmekri v nich nájdú množstvo chutí. Starých aj nových.

A sör valódi íze. Ezért is jött létre Szlovákiában 37 kisüzemi sörfőzde, és ezen a nyáron (2015 – a szerk.) újabb kettő kezd meg működését. A sörínyencek rengeteg különféle ízt találhatnak meg nekik köszönhetően. Régieket és újakat is.

Mnohé minipivovary sa inšpirovali zahraničím, viaceré kombinujú česko-slovenskú pivovarnícku tradíciu s novinkami. Pivo štrnásťka alebo dvadsiatka už nie je výnimkou.

Rengeteg kisüzemi sörfőzde szerzett külföldről inspirációt, többük pedig a cseh és szlovák sörfőzési tradíciókat ötvözi az újításokkal. A tizennégyes és a húszas (Balling-fokú – a szerk.) sörök már nem számítanak kivételnek.

Výrobcovia v malých pivovarochoch sa pre Aktuality.sk zhodli, že čoraz viac ľudí si potrpí na lepšie chute, než ponúkajú v rámci svojich slovenských značiek dva pivovarnícke giganty. Fajnsmekrov však pribúda pomaly.

A kisüzemi sörfőzdek mesterei az Aktuality.sk-nak nyilatkozva egyetértettek abban, hogy egyre több ember keres jobb ízekeket, mint amit a két nagy sörmulti kínál számukra a szlovák márkáikon keresztül. Az ingyencek tábora lassan gyarapodik.

Pivá z minipivovarov, ktoré ročne vyprodukujú do 10-tisíc hektolitrov piva, chutia inak. Každý má svoju, inú vodu, ktorá je významným nositeľom charakteru chuťových vlastností piva.

A kisüzemi sörfőzdék által éves szinten mintegy 10 ezer hektoliternyi mennyiségben előállított sörök íze mindig más és más. Mindegyik főzde saját vízzel dolgozik, amely a sör karakterének és ízjegyeinek jelentős hordozója.

Malé pivovary sa snažia ísť klasickou cestou starých receptúr a pracovných postupov. Druhou hlavnou pridanou hodnotou je čas. Tradičné pivo totiž dokvasujú dlhšie a tým pádom chutí lepšie. To však nemusí platiť pre pivá typu ALE.

A kisüzemi főzdek igyekeznek az ősi receptúrák és gyártási eljárások klasszikus útján járni. A másik fontos hozzáadott érték az idő. A tradicionális sör ugyanis hosszabb ideig erjed, ezért finomabb is. Ez azonban nem vonatkozik az ale-típusú sörökre.

Niektoré minipivovary pivo iba čapujú na mieste, mnohé ho však plnia do sudov a aj do fliaš. Pripraviť sa však treba na to, že pollitrák chutnejšieho moku za necelo jedno euro spravidla nekúpíte, musíte si priplatiť.

Néhány kisüzemi főzde csak helyben csapol, sok közülük viszont hordókba és palackokba is tölti a sörét. Fel kell készülni viszont arra, hogy egy félliternyi finomabb nedűt egy eurónál kevesebért nem kapni, többet kell érte fizetni.

Pivo od malých je čistá potravina

A kisüzemi sör tiszta élelmiszer

„My používame klasickú technológiu v CK tankoch, len neodstránim 'deku', ktorá sa počas kvasenia vytvorí na pive. Je to podľa nemeckého zákona, do piva sa nič nepridáva. Nefiltrujeme ho, je to čistá potravina,“ povedal nám sládok Meštianskeho pivovaru v Bratislave Peter Pramuk, ktorý kedysi pracoval ako majster v Pivovare Stein.

„Mi klasszikus technológiát alkalmazunk a hengeres tankjainkban, csak én nem távolítom el a sörről az annak tetején az erjesztés során kialakuló réteget. A német tisztasági törvény szerint a sörbe nem kerülhetnek adalékanyagok. Nem szűrünk, ez tiszta élelmiszer.” – mondta nekünk a pozsonyi Városi Sörgyár malátázója, Peter Pramuk, aki egykoron sörmesterként dolgozott a Stein sörgyárban.

„Väčšina pív z malých pivovarov je nepasterizovaná a nefiltrovaná. O každý liter nášho piva je vzorne postarané od začiatku procesu varenia, cez proces kvasenia a dozrievania až po uskladnenie a správne čapovanie,“ hovorí Beáta Murková, šéfká minipivovaru Golem v Košiciach.

„A kisüzemekből kikerülő sörök többsége szűretlen és pasztörözetlen. Minden egyes liter sör gondos felügyelet alatt áll a főzési folyamat kezdetétől az erjesztési folyamaton át a raktározásig és a helyes csapolásig.” – mondja Beáta Murková, a kassai Golem kisüzemi sörfőzde főnökasszonya.

Okúpte sa v pive

Mártózzon meg a sörben

Rovnako aj väčšina piva Sandorf v Prievaloch sa predáva priamo v pohostinstve, v tomto minipivovare na Záhorí dokonca aj v rámci pivných kúpeľov.

A sándorfai Sándorf a sörök többségét hasonlóan közvetlenül a vendéglátóiparban értékesíti, amely tulajdonképpen az erdőháti sörfürdőjét és vendéglőjét jelenti.

„Stále sa rozširuje počet malých odberateľov. Najväčším problémom je to, že záujem o pivo majú aj vo vzdialenejších miestach Slovenska, takže veľakrát kvôli vzdialenosti pivo nedodávame všade, kde je oň záujem,“ povedala nám Anna Vitteková, šéfká pivovaru Sándorf.

A kistételeben vásárlók száma folyamatosan növekszik. A legnagyobb probléma az, hogy Szlovákia távolabbi városaiban is érdeklődés mutatkozik a sör iránt, tehát sokszor a távolság miatt nem tudunk értékesíteni mindenütt, ahol érdeklődés van rá.” – mondta Anna Vitteková, a Sándorf sörgyár főnökasszonya.



Szlovákia kisüzemi sörfőzdéi tájegységekre bontva (aktuality.sk)

Podľa nej si malé pivovary medzi sebou nekonkurujú a dôvodom je práve to, že každý pivovar má iné pívá a malý pivovar dokáže dodávať menšie množstvá jednotlivých druhov piva, takže necháva priestor aj ďalším malým pivovarom a ich pívám.

Szerinte a kisüzemi sörfőzdek nem jelentenek konkurenciát egymásra nézve, melynek oka éppen az, hogy minden sörgyár más és más sört kínál, valamint a kisüzemi sörfőzde csak kis mennyiségben képes előállítani az egyes sörfajtákat, így hagyva mozgásteret a többi kisüzemi főzdeknek és sörnek is.

„Ostatné minipivovary neberieme ako konkurenciu, ale ako kolegov. Spoločnými silami lámeme slovenský postoj, že aj 'najhoršie české pivo je lepšie ako slovenské',“ povedala Zuzana Ondrejková z trnavského Sesslera.

„A többi kisüzemi főzdet nem tekintjük konkurenciának, sokkal inkább kollégaként kezeljük őket. Közös erőnkkal semmisítjük meg azt a hozzáállást, hogy a „legrosszabb cseh sör is jobb mint a szlovák.” – mondta Zuzana Ondřejková a nagyszombati Sessleről.

Kvantita alebo čas

Mennyiség vagy idő

„Naše pívá dozrievajú v ležiackych tankoch až 50 dní, a to proste neprekabátite. Veľkí hráči na to čas nemajú, pretože ide o kvantitu. Prirovnal by som to k rožku upečenému z mrazenej suroviny v reťazci, ktorý je úplne v pohode a zjesť sa dá, ale rožok z domácej pekárne je iný,“ povedal podpredseda predstavenstva Urpineru Lubomír Vančo.

„A mi sörünk 50 napon keresztül érlelődik az ászoktankokban, és ez nem átverés. A nagyüzemi főzdeknek erre nincsen idejük, mert a mennyiségre utaznak. Ezt leginkább egy mélyfagyasztott alapanyagból sültt kiflihez tudnám hasonlítani, amely teljesen rendben van és fogyasztásra alkalmas, de azért a házi pékségből szállított kifli mégiscsak más.” – mondta Lubomír Vančo, az Urpiner vezetőségének alelnöke.

„Malých reštauračných pivovarov na Slovensku pribúda. Keď sme zakladali asociáciu, bolo na Slovensku 7 minipivovarov, teraz ich je do 40. V podstate v každom väčšom meste je priestor pre jeden-dva nové minipivovary,“ dodal Vančo.

„A szlovák kis étterem-sörgyárak száma növekszik. Amikor megalapítottuk az egyesületet, mindösszesen 7 kisüzemi főzde volt Szlovákiában, most csaknem 40. Tulajdonképpen minden nagyobb városban akad hely egy-két új kisüzemi főzdeknek.” – tette hozzá Vančo.

Napríklad v Čechách už je vyše 200 minipivovarov a stále vznikajú ďalšie, niektoré už zanikajú. Spotreba piva celkovo rastúcu tendenciu nemá, trh sa podľa Vanča nenafúkne, len sa v rámci neho presúvajú podiely.

Csehországban például már kétszáznál is több kislefőzde van és folyamatosan jönnek létre továbbiak is, néhányan pedig eltűnnek. A sörfogyasztás mértéke általánosságban stagnál, a piac Vančo szerint nem növekszik, csak a kisüzemi főzdeknek van belőle egyre nagyobb részesedésük.

Banskobystrický pivovar Urpiner, hoci je produkciou niekoľkonásobne väčším pivovarom než minipivovary, stojí na čele Asociácie malých nezávislých pivovarov Slovenska. Spolu s nimi sa snaží zachovať klasickú cestu starých receptúr a pracovných postupov.

Habár a besztecebányai Urpiner sörgyár termelési mennyiségét tekintve inkább számít nagyüzemi játékosnak mintsem kisüzemi főzdeknek, mégis a Független Kisüzemi Szlovák Sörgyárak Társulásának élén áll. Velük együtt igyekeznek megőrizni a régi receptúrák és főzési eljárások által kijelölt klasszikus irányt.

Jedno až dve percentá

Egy, akár két százalék

Drvivú väčšinu ~~trhu~~ pivného trhu pokrývajú komerčné značky, trend sa mení len veľmi pomaly. Ako nám povedal pivovarský odborník, "pivo od veľkovýrobcov je tak dokonalé, až stráca

charakteristický chuťový prvok. Chýba v ňom niečo výrazné. Je unifikované, bezchybné a vysoko kvalitné. Častokrát takéto pivo nenahnevá, ale ani nepoteší."

A sörpiac túlnyomó többségét továbbra is a kommersz márkák fedik le, a trend csak igen lassan változik. Ahogy azt egy sörszakértő mondta nekünk, „nagy sörgyarak söre úgy tökéletes, hogy közben elveszíti karakteres ízeleleit. Hiányzik belőle valami kifejező, valami egyedi. Uniformizált, hibátlan és magas minőségű. Ez gyakran nem zavaró, de nem is okoz örömet.”



„Drvivá väčšina, 98 až 99 % Slovákov oveľa radšej pije pivo za 90 centov ako craft beer za 1,50 či dve eurá. Minipivovary síce vznikajú rýchlo, ale majú minimálny výstav piva, takže pozíciu dvojice Heineken a Pivovary Topvar neohrozia,“ povedal Michal Wagner z portálu Kamnapivo.sk.

A szlovákok túlnyomó többsége – 98-99 százaléka – inkább fogyasztana sört 90 centért, mint egy „craft“ sört másfél vagy kettő euróért. A kisüzemi főzdék ugyan gyorsan szaporodnak, de a teljes piac csak kis részét alkotják, tehát a Heineken és Topvar söróriások pozícióját nem veszélyeztetik a piacon.” – mondta Michal Wagner a Kamnapivo.sk portáltól.

„Pri veľkých hráčoch vidím jeden problém, a to cenu. Pri poctivej práci, poctivých surovinách, 13-hodinovom varení, ležaní v kvasných a potom ležiackych tankoch nedokážeme cenu nastaviť na 0,50 až 0,60 eura za pol litra,“ povedala Ondrejková zo Sesslera.

„A multik mellett látok még egy problémát: az árat. A tisztességes munka, a tisztességes alapanyagok és a tizenhárom órányi főzés és a különböző erjesztési technológiák mellett nem tudjuk beállítani az 50-60 centes félliterenkénti árat” – mondta Ondrejková a Sesslertől.

„Boj s dvoma veľkými hráčmi asi nemôže byť víťazný, ale my ho vlastne ani nevnímame ako boj, ale iba tak, že pri výrobe v malom dokážeme ukázať poctivosť varenia piva,“ dodala Vitteková z Prieval.

„A két multival zajló küzdelemből nem jöhetünk ki győztesen, de ezt mi tulajdonképpen nem is tekintjük harcnak, csak azt mondjuk, hogy a kisüzemi főzés mellett meg tudjuk mutatni a sörfőzés őszinteségét.” – tette hozzá Vitteková Sándorfáról.

Ani Kaufland, ani Lidl

Se a Kaufland, se a Lidl

Jedine Urpiner, ktorý malé pivovary u nás zastrešuje, nájdeme aj v priamom 'súboji' veľkých značiek vo významných slovenských obchodných reťazcoch okrem Kauflandu a Lidlu. Tento rok prekročia ročnú hranicu výstavu piva 80 000 hektolitrov.

Egyedül az Urpiner az, amely képes túllépni a kisüzemi főzdek korlátain, ők ugyanis megtalálhatók a neves szlovák bolthálózatok polcain a nemzetközi márkák közvetlen „harcában” is a Kaufland és a Lidl kivételével. Ebben az évben túllépették az évi 80 000 hektoliteres sörtermelési küszöböt is.

„Retazce majú tvrdé podmienky, ale vždy by mali byť jednania korektné a obchod by mal byť o tom, že spokojný musí byť aj predávajúci aj kupujúci. U Kauflandu to prekročilo z nášho pohľadu hranicu korektnosti,” povedal Lubomír Vančo.

„Az áruházláncoknak kemény követelményei vannak, de egy alkunak mindig korrektnek kellene lennie és az üzletnek mindig arról kellene szólnia, hogy az eladó és a vevő egyszerre legyen elégedett. A Kauflandnál véleményünk szerint túllépték a korrektség határát.” – mondta Lubomír Vančo.



ún. CK tankok az eperjesi sörgyárban

V Urpineri neuvažujú ani o spolupráci s Lidlom. „Určite neuvažujeme robiť pre akýkoľvek reťazec 'brandové' pivo. To je cesta do pekla. Pretože reťazcu sa vždy jedná len o najnižšiu cenu a z toho hľadiska musíte ten produkt na niečom 'okresať'. A to nie sme ochotní robiť,” dodal.

Az Urpinernél nem gondolkodnak Lidl-együttműködésben sem (a sors fintora, hogy ez 2018 végére megvalósult, olyannyira, hogy nemcsak a szlovák Lidl-áruházak, de végre a magyarok is kínáltak Urpinert, még ha minden bizonnyal időszakosan is, sajnos – a szerk.). „Természetesen nem szeretnénk egyetlen áruházláncnak sem „sajátmárkás” sört

gyártani. Ez egyenes út a pokolba. Tekintettel arra, hogy az áruházláncnak elsősorban az alacsony ár a fontos, rá lennének kényszerülve arra, hogy a termékünkön „mókoljunk” valamit. Erre pedig nem vagyunk képesek.” – tette hozzá.

Ceny pívnych pollitrákov vo vybraných minipivovaroach:

A félliteres sörök ára a kiválasztott sörgyárakban:

Golem (Košice):

Golem svetlý 11,5° stojí 1,40 eura

Tmavá trinástka stojí 1,8 eura

Beáta Murková: „Naše pívá sa vo fľašiach kúpiť nedajú, sú na výčape iba v našom reštauračnom pivovare.”

Golem (Kassa):

Golem Világos 11,5° 1,4 euró

Tizenhármás barna 1,8 euró

Beáta Murková: „A söreinket nem áruljuk palackozva, csak csapon elérhetők a sörgyár-éttermünkben.”

Meštiansky pivovar (Bratislava):

Bratislavský ležiak 12° za 2,10 eura

Bratislavský Bubák tmavé 12° 0,4 l za 1,90 eura

Daniel Hodek: „Naše pívá neflaškujeme, je možné si ich kúpiť v dvojlitrovom džbáne s našim logom.”

Városi sörfőzde (Pozsony):

Pozsonyi világos 12° 2,10 euró

Pozsonyi „Bubák” barna 12° 4 deciliter 1,9 euró

Daniel Hodek: „A söreinket nem palackozzuk, csak a kétliteres, saját logóval ellátott korsónkban elérhetők.”

Wywar (Holíč):

Jozef II desiatka 0,90 eura

Anna Ale 14° 0,4 litra za 1,70 eura

Ján Kadlec: „Pivo fľašujeme do plastových litrových PET fľašiek. Vrchne kvasené speciály dávame do sklenených sektových fľaší s objemom 0,75 litra.”

Wywar (Holics):

II. József 10-es 0,90 euró

Anna Ale 14° 4 deciliter, 1,70 euró

Ján Kadlec: „A sört literes műanyagpalackba palackozzuk. A felsőerjesztésű specialitásainkat háromnegyedliteres üvegpalackban kínáljuk.”

Jama Brewery (Chorvátsky Grob - Čierna Voda):

najväčší úspech mali Splatter-IPA 14°, Brown ALE 13° a Tereza 10°

v pivovare ich majú na výčape od jedného eura za 0,4 litra

Martin Lučko: „Pivo sa dá kúpiť vo fľašiach v pivovare. Zatiaľ len v 1 l PET a čoskoro pribudnú aj 0,75 l sklenené.”

Jana Brewery (Horvátgurab):

a legnagyobb sikert a Splatter-IPA, a Brown ALE 13° és a Tereza 10° érte el

a sörgyárban elérhető csapolva egy eurótól 4 deciliterenként

Marin Lučko: „A sörök elérhető palackban a sörgyárban. Egyelőre csak 1 literes PET-ben és hamarosan kezdődik a 0,75 literes üvegpalack töltése is.”

Prievalský pivovar Sandorf:

ceny za 0,5 l pivá: svetlý ležiak 11° 0,90 eura

polotmavý a tmavý ležiak 12° 1,10 eura

Anna Vitteková: „Naše pivá sa dajú kúpiť aj v litrových PET fľašiach alebo v malých množstvách v 0,33 l a 0,5 l. V krátkej dobe sa ručné plnenie zmení a budeme plniť pivo do 0,33; 0,5 a 0,7 l sklenených fliaš automaticky.”

Sándorfai Sandorf:

a félliteres sörök ára: világos lager 11° 0,90 euró

félbarna és barna lager 12° 1,10 euró

Anna Vitteková: „A söreink megvásárolhatók literes PET-palackokban vagy kis mennyiségben 0,33 literes vagy 0,5 literes kisserelésben is. A kézi palacktöltést hamarosan lecseréljük és tölteni fogunk 0,33-as, 0,5-ös és 0,7-es üvegpalackokba is, automatikusan.”

Prešovský pivovar (Petrovany):

Medový ležiak 14° za 1,80 eura

Prešovský Weissbier 12° za 1,70 eura

Daniela Stašeková: „Naše pivá sa dajú momentálne kúpiť len v litrových PET fľašiach, no v blízkej budúcnosti sa budú dať kúpiť aj v sklenených 0,5 l fľašiach.”

Eperjesi Sörgyár (Tarcaszentpéter):

Mézes lager 14° 1,8 euró

Eperjesi Búzasör 12° 1,7 euró

Daniela Stašeková: „A söreinket jelenleg csak literes PET-palackokban lehet megvásárolni, habár hamarosan elérhető lesznek félliteres üveges kisserelésben is.”

Sessler (Trnava):

Ležiak 11,5° svetlý za 1 euro

20° svetlý špeciál za 1,40 eura

Zuzana Ondrejková: „Všetky naše produkty plníme do nerezových KEG sudov, plastových nevratných Petainerov, do sklenených 0,5l a 0,33l fliaš a do PET fliaš.”

Sessler (Nagyszombat):

Világos lager 11,5° egy euró

20° különleges világos 1,5 euró

Zuzana Ondrejková: „Az összes termékünket rozsdamentes KEG-hordóba, műanyag ún. Petainer-be, 0,5 és 0,33 literes üvegbe és PET-palackba töltjük.”

Pivná republika Záhorie

Erdőháti Sörköztársaság

Slováci, ktorí objavujú nové chute, sú ochotní za dobrým pivom už aj vycestovať. Aj preto sa začali organizovať pivné cesty.

A szlovákok, akik új ízeket fedeznek fel, képesek utazni is a jó sörért. Ezért is kezdtek úgynevezett sörutak szerveződni.

„Po celom Slovensku sme vytvorili pivné trasy, turisti môžu navštíviť minipivovar a ochutnať pivo. Okrem toho si dávame záležať na výklade, ktorý mnohých prekvapí, lebo sa dozvedia zaujímavé fakty o výrobe piva či povolani sládku,” povedala organizátorka z portálu Pivnecesty.sk Katarína Javorčíková.

„Egész Szlovákiában nyitottuk sörutakat, a turisták kisüzemi főzdet látogathatnak és sört kóstolhatnak. Ezen kívül a magyarázatokra is nagy figyelmet fordítunk, melyek sokakat meglepnek, mert érdekes tényeket tudhatnak meg a sörgyártásról vagy éppen a serfőző hivatásáról.” – mondta Katarína Javorčíková szervező a Pivnecesty.sk portáltól.



„Najväčší záujem je o záhorácku pivnú cestu, lebo zo Záhoria vyrástla pivná republika. Na malom území sa nachádza veľa minipivovarov, reštauračných pivovarov a kočovných pivovarov,” dodala.

„A legnagyobb érdeklődés az erdőháti sörút után van, mert Erdőhát egy kisebb sörköztársasággá fejlődött. A kis területen rengeteg kisüzemi főzde, éttermi sörfőzde és vándorsörfőzde található.” – tette hozzá.

Minipivovary predvádzajú svoje umenie aj na Salónoch Piva v Košiciach a Bratislave. V Košiciach bol v marci, v Bratislave teraz v apríli a ďalší bude v Bratislave v septembri. Pod jednou strechou tak môžete ochutnať produkciu z desiatok malých i väčších pivovarov.

A kisüzemi főzdek folyamatosan hozzák termékeiket a pozsonyi és a kassai Sörszalonra is. Kassán márciusban volt, Pozsonyban pedig most áprilisban van és lesz még egy szeptemberben is. Egy tető alatt kóstolhatják meg több tíz kisebb-nagyobb sörfőzde termékeit.

Pravidelne sa organizujú napríklad aj Záhorácky pivný festival v Prievaloch, ktorý bude 2. mája alebo Kaltenecker Starfest v Rožňave. Ten bude v septembri.

Rendszeresen megrendezésre kerül az Erdőháti Sörfesztivál is Sándorfán, amely május másodikán lesz, de említhető a Kaltenecker Starfest is Rozsnyóban. Az szeptemberben lesz.

V apríli otvorili nový, v júni by mali ďalšie dva

Áprilisban nyitottak egy újat, júniusban nyitnának újabb kettőt

V ktoromkoľvek väčšom meste sa už bežne stáva aj to, že niektorý podnik k svojej tradičnej ponuke pridáva vybraný špeciál z malého pivovaru. Zažili sme to napríklad v Petržalke, kde sme objavili pivo APA 14 z Liptovského Mikuláša. Lacné síce nebolo, ale chutilo skvele.

Bármely nagyobb városban megcsíkszik, hogy valamely egység a saját tradicionális kínálatát kibővíti egy-egy kiválasztott kisüzemi különlegességgel. Ezt éltük meg például Pozsonyújfaluban, ahol felfedeztünk egy liptószentmiklósi 14-es APÁ-t. Egyáltalán nem volt olcsó, de rendkívül ízlett.

Úplne nový minipivovar otvorili v sobotu 11. apríla v Piešťanoch. Okrem toho plánujú v júni spustiť aj Pivovar Hostinec v Košiciach, ten sa stane štvrtým malým pivovarom v meste.

Egy teljesen új kisüzemi főzde nyílt április 11-én, szombaton Pöstyénben. Ezen kívül júniusban tervezik útjára indítani a Hostinec Sörfőzdét is Kassán, ez lesz a negyedik kisüzemi főzde a városban.

Na jún naplánovala spustenie predaja piva aj skupina troch 23-ročných nadšencov v Nitre. „Už na tom pracujeme takmer dva roky. Fanúšikov nenechávame o smäde, máme už 7 uzavretých vlastných receptúr a aj technológie, tak sme už niečo aj navarili,” povedal konateľ Hop Grup Anton Magyar.

Júniusra tervezte a sörértékesítés elindítását egy három elhivatott huszonhárom évest tömörítő nyitrai csapat is. „Ezen dolgozunk már csaknem két éve. Nem hagyjuk szomjazni a rajongóinkat, 7 saját, titkos receptúránk és technológiánk van, meg is főztünk már valamit.” – mondta Anton Magyar, a Hop Group ügyvezetője.

„O pozíciu na trhu sa nebojíme, veľké pivovary nepovažujeme za našu konkurenciu, pretože ľudia začínajú aj u nás na Slovensku rozmýšľať nad pivom a všeobecne nad tým, čo dajú do úst,” dodal.

„Nem féljük a pozíciókat a piacon, a nagy sörgyárakat nem tekintjük konkurenciánknak, mert az emberek nálunk, Szlovákiában is elkezdtek gondolkodni a sörről és úgy általában arról is, hogy mit fogyasztanak.” – tette hozzá.

Podľa našich informácií by ešte tento rok mali vzniknúť dva minipivovary v Bratislave. Jeden na Hviezdoslavovom námestí a jeden v Petržalke.

Információink szerint még ebben az évben útjára indul két új kisüzemi főzde Pozsonyban. Egy a Hviezdoslav téren, egy pedig Pozsonyújfaluban.

Treba investora aj sládka

Szükség van a befektetőre és a szakértőre is

Na druhej strane vôbec nie je isté, že pivo z minipivovaru je zaručene kvalitné. U minipivovarov je oveľa väčšie riziko pivo pri výrobe pokaziť, zhodli sa viacerí oslovení sládkovia.

Másrészről egyáltalán nem biztos, hogy a kisüzemi sör szükségszerűen minőségi. A kisüzemi főzdeknél jóval nagyobb a hibázás lehetősége, ebben több megszólított szakértő is egyetértett.

Pri výrobe piva nesmie stáť len silný investor, keďže spustenie prevádzky je dosť drahé, ale aj odborníci so skúsenosťami.

A sörgyártás mögött nem szabad csak és kizárólag egy erős befektetőnek állnia, mivelhogy a gyártás elindítása ugyan drága, de szükség van tapasztalt – söripari – szakértőkre is.



Zo slovníka pivného špecialistu:

A sörspecialista szótárából:

Ležiak – spodne kvasené pivo plzenského typu s dlhou dobou ležania, nemusí to byť iba Prazdroj, ide prakticky o všetky pivá v teritóriu bývalého Československa a

napríklad Rakúska a Bavorska vyrábané z jačmenného sladu, napríklad Budvar, Bernard, Schwechater a Paulaner.

Lager (néha láger - a szerk.): Pilseni típusú alsóerjesztésű sör hosszú érlelési idővel, nem muszáj Prazdrojnak lennie, lényegében az összes sörről van szó, melyeket a volt Csehszlovákia területén gyártottak, de Ausztriában és Bajorországban is ez a jellemző típus. Árpamalátából készül. Például Budvar, Bernard, Schwechater és Paulaner.

IPA (India Pale Ale) - je to vrchne kvasené pivo, odlišuje sa od ostatných pív typu ALE množstvom chmeľu a spôsobom chmelenia. Navyše sa chmelí ešte aj zastudena, špeciálnymi chmeľmi, preto je výrazne horké a aromatické.

IPA (India Pale Ale): Felsőerjesztésű sör, a többi ale-típusú sörtől a jelentősebb mennyiségű (és típusú) felhasznált komló és a komlózás módszere különbözteti meg. Ezen kívül jellemző rá a hidegkomlózás is speciális komlótípusokkal, amittől jellegzetesen keserű és aromás.

Weizen - pšeničné pivo - vrchne kvasené, minimálne 50 % pšeničného sladu, menej chmelené, málo horké

Weizen: Búzasör, felsőerjesztésű. Legalább 50 % búzamalátát tartalmaz, kevésbé komlós, kicsit keserű.

Bock - Pivá s vyšším extraktom pôvodnej mladiny (šestnástka), výrazne silnejšie sú doublebocky (napríklad dvadsiatka)

Bock: Magasabb extrakttartalmú (induló Ballingú) sör - tipikusan tizenhatos -, különösen erősebbek a duplabock-ok (például 20-as Ballinggal).

Trapist - exkluzívne pivo belgických mníchov, vyrába sa iba v 10 kláštoroch. Pivo predávajú len na špeciálnych miestach a nepredražujú ho. Pivo má stupňovitost 16 až 26, ale veľmi horké nie je.

Trapist: Exkluzív belga apátsági sör, kizárólag 10 kolostorban készítik. A sört kizárólag speciális helyeken értékesítik és nem drágítják. A sör 16 és 26 Balling között mozoghat, de nem túlzottan keserű.

nefiltrované - všetky pivá vo veľkopivovarocho sa filtrujú, aby dlho vydržali. Nefiltrované pivá spravidla v malých reštauračných pivovarocho majú zachovaných viac vitamínov, ktoré sú v kvasinkách.

Szüretlen: A nagy sörgyárakban az összes sört szűrik, hogy hosszan eltarthatók legyenek. Az általában kisebb étterem-sörgyárakban kínált szüretlen sörök több vitamint tartalmaznak, melyek az élesztőkben találhatók meg.

pasterizované - tepelne upravené pivo s cieľom vyhubiť mikroorganizmy, ktoré ho môžu pokaziť

Pasztörözött: Hővel kezelt sör abból a célból, hogy megöljék azon mikroorganizmusokat, melyek tönkretelhetik azt.

tankové - pivovar dovezie pivo v cisterne až do podniku, bezchybne pivo prečerpá do niekoľkohektolitrových tankov (1 hektoliter = 100 litrov) ~~tankov~~ a tým sa znižuje riziko chýb pri čapovaní na minimum.

Tanksör: A sörgyár tartályban szállítja a vendéglátóipari egységbe a sört. A sört hibátlanul néhány hektoliteres tankokba tölti (1 hl = 100 liter), így csökkentve minimálisra a csapoláskor elkövethető hibákat.

KEG sud - Kedysi sa pivo stáčalo do drevených, neskôr hliníkových sudov. Keg (z angličtiny sud) je technicky dokonalejší nerezový sud. Narážanie sudu je omnoho jednoduchšie. Jeho objem je spravidla 30 alebo 50 litrov.

KEG hordó: *Korábban a sört fahordókba csapolták, később pedig alumínium hordókba. A KEG (az angol hordó szóból származtatva) egy technológiai szempontból egy megfelelőbb rozsdamentes hordó. A hordó csapaverése sokkal egyszerűbb. Úrtartalma általában 30 vagy 50 liter.*

CK tank - cylindrokónický tank, v ktorom kvasí pivo. Jeho konštrukcia umožňuje vykvasiť pivo, či už klasicky (kvasenie a dokvasovanie, t. j. dvojfázovo), alebo jednofázovo v jednej nádobe.

CK tank (hengeres tank): *Tank, amelyben a sör erjed. A kialakítása lehetővé teszi a sör kierjesztését akár a klasszikus (erjesztés és másodlagos erjesztés, úgynevezett kétfázisos), akár egyfázisos módon egyetlen tankban.*

O každý liter nášho piva je vzorne postarané

ROZHOVOR

Minden egyes liter sörünknek példaszerűen gondját viseljük

INTERJÚ

Za Asociáciu malých nezávislých pivovarov Slovenska odpovedá Beáta Murková, šéfka minipivovaru Golem v Košiciach.

A Független Kisüzemi Szlovák Sörgyarak Társulásától Beáta Murková, a kassai Golem sörfőzde vezetőasszonya válaszol.



Beáta Murková, Golem, Kassa

V asociácii združujete 18 pivovarov. Čo robíte pre propagáciu?

A társulásban 18 sörgyár vesz részt. Mit tesznek a népszerűsítés érdekében?

„Už len tým, že sme založili spolu s Urpinerom, pivovarom Kaltenecker a pivovarom Perla asociáciu v roku 2009, sme začali propagovať malé pivovary. Boli sme pri zrode hnutia Pivobrana, ktorého cieľom je obrana nášho nezávislého piva.“

„Már azzal, hogy az Urpinerrel, a Kalteneckerrel és a Perlával megalapítottuk a társulást, elkezdünk népszerűsíteni a kisüzemi főzdeket. Ott voltunk a Pivobrana mozgalom megszületésénél, melynek célja a független sörünk védelme.”

Ako bojujete s dvoma veľkými hráčmi na trhu? Majú podľa vás šancu, resp. priestor vzniknú ďalšie malé pivovary?

Miként küzdenek a két nagy multival a piacon? Van ön szerint esélyük, konkrétan helyük további új kisüzemi főzdeknek?

„Pred niekoľkými rokmi nás bolo na Slovensku iba sedem, v súčasnosti je len v Bratislave viac malých pivovarov. Nemôžeme a ani nechceme konkurovať veľkým pivovarom v počte navarených objemov piva, ale vieme a strážime si kvalitu a druhovú rozmanitosť. Väčšina malých pivovarov zaberá svoj lokálny okruh, kde sa o svoju klientelu neustále stará.”

„Néhány évvel ezelőtt még csak hét ilyen volt Szlovákiában, jelenleg csak Pozsonyban több kisüzemi főzde található. Nem tudunk és nem is akarunk versenyezni a nagy sörgyárakkal a főzött sörök mennyiségében, de képesek vagyunk a minőségünk és a sokszínűségünk megőrzésére. A kisüzemi főzdek többsége a saját helyi térségére koncentrál, ahol folyamatosan gondját viselik vásárlóiknak.”

Máte šancu dostať sa do zisku vzhľadom na vysoké vstupné náklady? Resp. koľkoročnú návratnosť investícií očakávate vo vašom prípade?

Van esélyük hasznot termelni a magas indulási költségek ellenére is? Például az önök esetében hány év múlva várják a befektetés megtérülését?

„Keď niekto očakáva, že dnes otvorí pivovar a do roka má vrátenú investíciu, tak sa veľmi mylí. Návratnosť investície je určite pár rokov.”

„Ha valaki azt várja, hogy ma sörgyárat nyit és egy év múlva meg is térült a befektetése, nagyot téved. A befektetés megtérüléséhez bizonyosan néhány évre van szükség.”

Vysvetlime, prečo je pivo od malých pivovarov lepšie ako to, ktoré si kúpime v reťazcoch a ktoré už pomaly stratilo tradičnú chuť piva.

Tegyük világossá, miért jobbak a kisüzemi sörök, mint azok, melyeket a multiknál vásárolunk, és amelyek lassan elveszítik tradicionális sörízüket.

„Väčšina pív z malých pivovarov je nepasterizovaná a nefiltrovaná. O každý liter nášho piva je vzorne postarané od začiatku procesu varenia, cez proces kvasenia a dozrievania až po uskladnenie a správne čapovanie.”

„A kisüzemi sörök többsége pasztőrözetlen és szűretlen. Minden egyes liter sörünknek gondját viseljük a főzési folyamat kezdetétől az erjesztésen és az érlelésen át egészen a raktározásig és a helyes csapolásig.”

Čo všetko sa robí u Vás inak? Pridáva sa viac chmeľu, sladú alebo iných chutí? Čo všetko sa pridáva vo väčšom resp. inom množstve tak, aby pívá získali vynikajúcu chuť?

Mi mindent csinálnak önök másképpen? Több komlót, malátát vagy egyéb ízt adnak hozzá? Mi minden kerül bele több vagy más mennyiségben úgy, hogy a sörnek jó íze lesz?

„Základné suroviny na varenie pívá sú vždy voda, slad, chmeľ a kvasnice. Každé pivo uvarené v malom pivovare je osobité, má svoju arómu a chuť, ktorá je chuťou i vôňou samotného mesta a prostredia. Dôležitý faktor je spôsob a cit, s akým sa pivo varí, človek, ktorý je konkrétny, neanonymný, ktorý vie dať do varenia kus zo seba, kus svojej duše.“

„A sör alapösszetevői mindig a következők: víz, maláta, komló és élesztő. Minden egyes kisüzemi sör egyedi, saját aromája és íze van, amely a helyi város és környezet íze és illata is. Fontos faktor az eljárás és az érzelem, amellyel a sört főzzük, az ember, aki nem névtelen, aki szívét-lelkét beleadja a főzési folyamatba.“

Ako rýchlo viete od nápadu novej chute dostať ju do výčapu?

Milyen gyorsan jut el egy új íz ötlete a sörcsapig?

„Niekedy začiatkom marca som dostala nápad uvariť jarné májové pivo, koncom marca sme ho uvarili a začiatkom mája bude na výčape. So svojimi sládkami preferujeme, aby šlo pivo na výčap minimálne štvor-päť týždňové, pekne vykvasené, odležané.“

„Valamikor március elején jutott eszembe egy májusi sör ötlete, március végére megfőztük és május elejére csapon is lesz. A sörmestereinkkel azt szeretjük, ha legalább négy-ötthetesen kerül csapra a sör, kellemesen kierjesztve, érlelve.“



Myslíte si, že Slováci už ideu malých pivovarov pochopili? Že sú ochotní si priplatiť, aby konzumovali kvalitu? Predsa, stále sa vo veľkej miere pozeráme do peňaženiek.

Úgy véli, hogy a szlovákok megértették a kisüzemi főzdek gondolatát? Hogy képesek többet fizetni azért, hogy minőséget fogyasszanak? Hiszen továbbra is elsősorban a pénztárcánk vastagsága az elsődleges.

„Myslím, že Slováci čím ďalej viac pijú osobité pivo, možno ho vypijú o trošku menej, ale oceňujú poctivosť a kvalitu. Malé pivovary im vedia pridať aj niečo navyše, a to je rodinná atmosféra, osobitá starostlivosť a možnosť komunikácie s reálnym výrobcom.“

„Azt hiszem, hogy a szlovákok minél tovább fogyasztják az egyedi söröket, talán kevesebbet fogyasztanak, de értékelik a tisztességet és a minőséget. A kisüzemi főzdék képesek adni számukra valami többet, és ez a családi hangulat, a személyes ellátás, a valódi előállítókkal történő kommunikáció lehetősége.“

Máte pocit, že sú vaši zákazníci verní? Chodia k Vám len Košičania alebo vzhľadom na dobrú polohu v centre ste známi aj pre turistov?

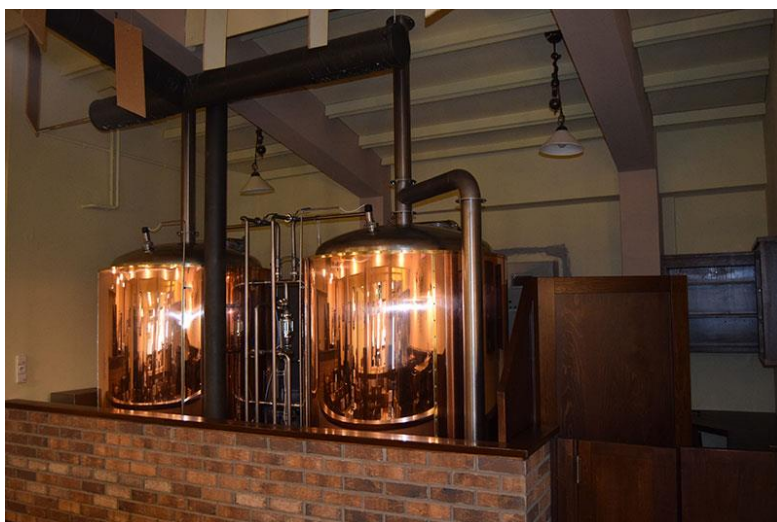
Úgy érzi, hogy a vásárlók hűségesek? Önökhöz kizárólag kassaiak járnak vagy tekintettel arra, hogy a centrumban található meg, népszerűek a turisták körében is?

„Až do minulého roku sme od roku 2002 fungovali v Košiciach ako jediný minipivovar. Tým, že sme boli prví, naučili sme ľudí piť iné pivo. Začiatky boli zo strany zákazníkov rozpačité, pretože predtým málokto pil kvasinkové nefiltrované a nepasterizované pivo. Minulý rok pribudli v Košiciach ďalšie dva nové minipivovary, čo mňa osobne teší, že sa zvýši pivná rôznorodosť v meste.“

„2002-től egészen az elmúlt évig mi voltunk Kassán az egyetlen kisüzemi főzde. Azzal, hogy elsők voltunk, megtanítottuk az embereket „másfajta“ sört inni. Kezdetben a vásárlók tanácsstalanok voltak, mert azelőtt még kevesen ittak élesztős, szűretlen és pasztőrözetlen sört. Az elmúlt évben újtára indult még két kassai kisüzemi főzde, örömmel tölt el, hogy egyre változatosabb a városi sörkínálatunk.“

Čo robíte pre propagáciu vášho podniku v Košiciach resp. na Slovensku?

Mit tesznek a saját üzemük népszerűsítéséért Kassán és egész Szlovákiában?



„Dôležitá je pre nás propagácia v rámci regiónu, mesta, keďže naše pivo je lokálne a piť ho môžete výlučne v našom reštauračnom pivovare v Košiciach. Zvykneme sa prezentovať každoročne s našim pivom na medzinárodnej zberateľskej burze v Martine, na Pivobrane fest, na Star feste v Rožňave a na Salóne piva.“

„Fontos számunkra a népszerűsítés a régióban, a városban, mivel a sörünk helyi és csakis a mi sörgyári éttermünkben fogyasztható Kassán. Minden évben képviselni szoktuk magunkat sörünkkel a túrócszentmártoni nemzetközi gyűjtőbörzén, a Pivobrana fesztiválon, a rozsnyói Star fesztiválon és a Sörszalomon is.

Rozdelenie bežných druhov piva

Az egyes sör típusok csoportosítása

Pivá sa podľa extraktu v pôvodnej mladine podľa slovenskej normy členia na:

A sörök az erjesztés előtti Balling-fokuk alapján a szlovák norma szerint az alábbi csoportokba sorolhatók:

- konzumné pivá do 9,6 % hmotnostných
 - výčapné pivá do 10,6 % hmotnostných
 - výčapné ležiaky do 11,6 % hmotnostných
 - ležiaky od 11,7 % do 13,6 % hmotnostných
 - špeciálne ležiaky od 13,7 % do 15,6 % hmotnostných
 - exkluzívne ležiaky od 15,7 % hmotnostných
 - exkluzívne silné ležiaky a tmavé portery nad 17,6 % hmotnostných
 - (*malé pivovary majú častokrát špecifické označenie svojich pív)
 - (*niektoré pivovary uvádzajú stupňovitost' ako stupne plató namiesto horespomenutých % hmotnostných extraktu)
-
- „fogyasztási” sör 9,6 %-ig
 - „csapolt” sör 10,6 %-ig
 - „csapolt lager” 11,6 %-ig
 - „lager” 11,7 % - 13,6 % között
 - „speciális lager” 13,7 % - 15,6 % között
 - „exkluzív lager” 15,7 %-ig
 - „exkluzív erős lágerek és barna porterek” 17,6 % felett
 - (*a kisüzemi főzdek gyakran specifikálnak saját sörmegjelöléseket)
 - (*egyes sörgyarak a söreik fokát ún. Plato-fokokban mérik a fent említett Balling-skála helyett)
-

Tri štádiá výroby piva: výroba mladiny, kvasenie a finalizácia

A sörkésztés három állomása: mladina, erjesztés és befejezés

1. Výroba mladiny:

Rmutovanie: získanie extraktu zo sladu, získavam sladinu

Chmelovar: sladinu povarím s chmelom – získam mladinu, ktorá je už „okorenená“ chmelom. Mladina s hore spomenutými % extraktu sa schladí a zakvasí kvasnicami.

1. A mladina előállítása:

(Kézenfekvő lenne a mladina szót fickósörre fordítani, amely ismert sörgyártási kifejezés hazánkban, de tárgyi tévedést vétenénk. A fickósör ugyanis már erjesztés alatt álló, de még nem stabilizált, nem kezelt sör, eképpen van alkoholtartalma is. A szlovák mladina

szó a komlóval összeforralt édes-keserű, alkohol- és élesztőmentes sörlére vonatkozik. Ennek magyar szakkifejezése számomra sajnos nem ismert – a szerk.)

Cefrőzés: a kívánt beltartalom elérése a malátából, így érve el egy édes, teaszerű folyadékot

Komlóforraló üst: a korábban nyert édes folyadékot komlóval főzik össze, így születik az úgynevezett mladina. Ez az alaplé a fentebb ismertetett extrakttartalommal rendelkezik, melyet lehűtenek és sörélesztővel oltanak be.

2. Kvasenie pozostáva z hlavného kvasenia a dokvasovania (zrenie resp. ležanie, ktoré trvá 5 dní až rok)

V zásade poznáme dva spôsoby kvasenia – spodné (pivá plzenského typu): vedené pri nízkych teplotách do 10 °C, vrchné pri vyšších okolo 20 °C (ALE – čítaj ejl).

2. Erjesztés. Két részből, egy alaperjesztésből és egy utóerjesztésből áll (utóbbit ászokolásnak nevezzük, amely 5 naptól kezdve akár egy évig is tarthat)

Alapból kétféle erjesztési eljárást ismerünk. Az egyik az alsóerjesztés (ilyenek a pilseni típusú sörök), amely alacsony, 10 °C körüli hőmérsékleten történik, a másik pedig a felsőerjesztés magasabb hőfokon, 20 °C körül (ALE – olvasd: él).

3. Finalizácia: filtrácia, pasterizácia, stákanie

3. Befejező lépések: szűrés, pasztőrözés, fejtés

Ako je to s alkoholom v pive:

Mi a helyzet az alkohollal a sörben?

Extrakt pôvodnej mladiny je hmotnostné percento všetkých rozpustených látok v mladine, najmä skvasiteľného cukru v mladine.

A kezdeti mladina extrakttartalma tartalmazza az összes oldott szárazanyagot, de főként az erjeszthető cukrot jelenti.

Obsah alkoholu (uvádza sa spravidla v objemových %) nie je totožný s extraktom pôvodnej mladiny resp. stupňovitostou piva. Obsah alkoholu je menší ako polovičná hodnota extraktu, ktorá je spravidla uvedená na etikete ako hlavný percentuálny údaj.

Az alkoholtartalom (térfogatszázalékban feltüntetve) nem azonos a feltüntetett extraktszázalékkal, így a sör ún. „fokával”. Az alkoholtartalom alacsonyabb, mint az extrakttartalom fele, amely rendszerint központi helyen kerül feltüntetésre a címkéken úgy, mint százalékos adat (nálunk Magyarországon ez nem hagyomány – a szerk.).

Příklad – dvanástka Plzeň, ktorá má prirodzene nižší obsah alkoholu (je to pre Pilsner Urquell charakteristické) má 4,4 % objemových alkoholu. Hlboko prekvasená, iná dvanástka, môže mať až 5,5 % objemových alkoholu.

Példa: a pilseni tizenkettes sör, amelynek természete úton alacsonyabb az alkoholtartalma (ez a Pilsner Urquell jellegzetessége), konkrétan 4,4 %-os. A teljesen leerjesztett más tizenkettes sörök akár 5,5 %-os alkoholtartalommal is rendelkezhetnek.

(Obsah alkoholu sa spravidla uvádza v % objemových, výpočet % hmotnostných je $0,79 \times \% \text{ objemové}$. Alkohol má totiž hustotu 0,79 kilogramu na liter.)

(Az alkoholtartalmat rendszerint térfogatszázalékban tüntetik fel. Átváltás tömegszázalékra: $0,79 \times \text{térfogatszázalék}$. Az alkohol ugyanis $0,79 \text{ kg/l}$ sűrűségű anyag.)

Rozdelenie pivovarov na Slovensku podľa zákona o spotrebnej dani:

A szlovák sörgyárak csoportosítása az adótörvény alapján:

Produkcia ročne 200 000 hektolitrov a viac – veľký pivovar (Heineken, Pivovary Topvar).

200 000 hektoliter és az azt meghaladó éves termelés – nagy sörgyár (Heineken, Topvar).

Produkcia ročne do 200 000 hektolitrov – malý pivovar (okrem všetkých minipivovarov sem patria aj priemyselné pivovary Banskobystrický pivovar a Pivovar Steiger).

200 000 hektoliter alatt maradó éves termelés – kisüzemi sörfőzde (az összes kisüzemi főzdén kívül ebbe a csoportba tartozik az iparinak számító besztercebányai sörgyár és a Steiger is).

Homebrewing - ide o varenie piva v domácich podmienkach v malom množstve na osobnú spotrebu bez ďalšej distribúcie na komerčné účely.

Homebrewing – otthoni körülmények közötti sörfőzés kis mennyiségben személyes fogyasztásra, további terjesztés és kereskedelmi célok nélkül.

Fordító/Prekladateľ: Unger Tamás István

Obrovské ďakujem patrí mojej jazykovej lektorke, Miriam Oršošovej za jej dôkladnú a nenahraditeľnú prácu.

Elmondhatatlanul hálás vagyok Orsós Mirinek a sokadik alapos és nélkülözhetetlen nyelvi lektormunkájáért.

Zdrojom prvých piatich fotiek a fotky Beáty Murkovej k rozhovoru je pôvodný článok. Ďalšie snímky: [1.](#), [2.](#), [3.](#).

Az első öt fotó és Beáta Murková interjúfotójának forrása az eredeti cikk. További felvételek: [1.](#), [2.](#), [3.](#).

Budapest, 2019. január 9.