

Warzy się twój nowy los

Napisano dnia: 2017-08-27 20:09:25



W Polsce piwo to najpopularniejszy trunek. Pijamy piwa z wielkich koncernów piwowarskich, ale coraz częściej z małych browarów rzemieślniczych. Dla wielu młodych ludzi moda na piwa rzemieślnicze to nie tylko sposób spędzania wolnego czasu, ale także pomysł na własny biznes.



Historia Dolnego Śląska od XI w. powiązana jest z browarnictwem. Na wrocławskim rynku znajduje się najstarsza w Europie restauracja, podająca piwo rzemieślnicze już od 1312 roku. Niestety, w ostatnich 20 latach system szkolny uniemożliwił wykształcenie jakiegokolwiek browarnika. Mogłoby się więc wydawać, że to zawód wymierający, a jednak stale powstają nowe browary rzemieślnicze, w których można spotkać prawdziwych pasjonatów.

Edukacja piwowarów

Dopiero od 2016 r. są studia podyplomowe – „Technologia piwowarska” na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Wcześniej młodzi piwowarzy zdobywali wiedzę metodą prób i błędów. – *Nawet gdy ktoś dostał się na praktyki w dużym koncernie, ze względu na mnogość procesów i poziom ich trudności, nie był w stanie nabyć wystarczającej wiedzy* – uważa **Przemysław Leszczyński z wrocławskiego browaru rzemieślniczego „Profesja”**. – *Uczelnie starają się coś robić, ale póki co jest to pieśń przyszłości. Szkolimy się sami, z książek, forów internetowych itp.* Pasjonaci piwa nie traktują się jak konkurencję. Wręcz przeciwnie, są otwarci na nowe osoby, uczą nawzajem bazując na zdobytym już doświadczeniu. – *W naszym Browarze wyszkoliliśmy już około 40 młodych piwowarów. Powstaje relacja mistrz-uczeń, która w dużych browarach jest właściwie niemożliwa* – dodaje Leszczyński.

Piwnie miejsca

Wraz z renesansem browarnictwa na Dolnym Śląsku powstają miejsca, w których można spróbować różnych rodzajów piw rzemieślniczych. Przykładem są tzw. multitapy, czyli puby serwujące piwa z kraju i świata o najciekawszych walorach smakowych. Jednym z nich jest **wrocławska „Kontynuacja”**. Według właściciela – **Grzegorza Malcherka**, sięganie po piwo z browaru rzemieślniczego to rosnący trend. – *Gdy zaczynałem na rynku były tylko dwa dolnośląskie browary. Teraz jest ich około siedemnastu. Jest popyt, jest i podaż. W centrum Wrocławia naliczyć już można 11 multitapów oraz wiele restauracji, które zamiast piw masowych, podają rzemieślnicze* – mówi Malcherek.

Kultura picia

Zjawisko zwane zrównoważonym kapitalizmem stawia jakość a nie cenę na pierwszym miejscu i to właśnie ona wpływa na decyzje o wyborze piw rzemieślniczych. Piwowar **Wojciech Ściana z trzebnickiego browaru „Cztery Ściany”** od niespełna roku, ramię w ramię z żoną, podbijają rynek piwowarski. – *Wszystko zaczęło się od małego garnka, potem coraz większego, aż w końcu narodził się pomysł na biznes* – tak wspomina początki. – *Wojtek ma wpływ na każdy element procesu od wyboru składników do dystrybucji, stąd wynika jakość, wyjątkowość oraz rosnąca popularność naszego piwa* – komentuje **Karolina Ściana**, żona, a jednocześnie współpracownik browarnika.



Wojciech i Karolina – piwowarskie małżeństwo, właściciele trzebnickiego browaru „Cztery Ściany”
fot. Amadeusz Groń

Obecnie browary rzemieślnicze to 5 proc. rynku. Niedużo, ale wystarczająco dla koncernów, które dostrzegają ten trend i zaczynają wprowadzać swoje produkty z określeniem „rzemieślnicze” w nazwie. To kolejne potwierdzenie, że zawód rzemieślnika-piwowara przeżywa swój renesans i wzbudza zainteresowanie.

ag

Więcej informacji: www.rzemioslonowerozdanie.pl



Materiał przygotowany w ramach projektu #RzemiosłoNoweRozdanie realizowanego przez Fundację Wałbrzych 2000 na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego.