

DIPLOMAMUNKA

KORONCZI PÉTER ATTILA

KONZULENSEK:

DR. HABIL RÉTFALVI DONÁT DLA.

DR. PERÉNYI LÁSZLÓ MIHÁLY DLA.

A magyarországi sörfőzés első írásos nyomait a XII. században kereshetjük, a XVIII. századra jelentős söripar alakult ki Európában, haza a kolostorok főzdei. Manapság a nagyipari vonaltól elkülönülő házi és kisüzemi sörfőzdek térnyerését figyelhetjük meg. Az egymás után nyitó, kézműves sörre szakosodott kiskocsmák, sikeres főzdefesztivalok, mind a magyar sörfőzdeművelődésére utalnak.

A kisüzemi sörfőzdek az olcsó sörökkel jelentős szeletet haraptak ki a hazai sörpiacból. A kilencvenes évek első felében, minden nagyobb városnak meg volt a saját söre. A multinacionális vállalatok néhány év múlva magukra találtak és elkezdtek visszavenni a piacot. Győzött a tőke és a lobbier. Lementek az árak, ráadásul a sörök minősége is javult, ontották a pénzt reklámra, és a jogszabályok is nekik kedveztek.

A főzdek, de hozzátartozik az igazsághoz, hogy a teljes piacból továbbra is vékony szelet, alig 1 százalék alatti a részesedésük.

A házi sörfőzés nem mondható drága hobbinak, pár tízezer forintból összehajtható az a néhány eszköz, amire szükségünk van (két nagy lábos, üvegballon, szűrők, hőmérő, fajsúlymérő). Becslés szerint háromezer és tízezer közé tehető a házi sörfőzők száma, akiket a törvényi könnyítés előtt gerillafőzőknek is neveztek. A házi sörfőzés

Heineken Hungária Sörgyárak Nyrt.

Magyarországon a házi sörök felemelkedésének első hulláma még 1992-ben történt. A nagy sörgyárakat ekkor kezdték privatizálni és a bizonytalan helyzetben néhányan felfedezték a piaci rést. Kis léptékben is alkalmazható technológiával hálaltak, amire sokan rácsaptak. 400 kis sörfőzde bújik ki a fölből egy év alatt.

A legtöbb kisüzemet ki is szorították a piacról. A főzdek végét az uniós csatlakozás után 2004-2005-ben megjelenő olcsó silány minőségű külföldi sör jelentette.

A sörfőző mesterek belga példa nyomán rájöttek, hogy csak úgy maradhatnak talpon, ha különleges, és minőségi söröket kezdenek el főzni. Hosszú folyamat volt, az eredeti 400-ból csak 38 maradt, de a főzdek 2010-re megtalálták a helyüket, ekkortól számítjuk a kézműves sörök magyar aranykorát. A piac egyre bővül, évről évre szaporodnak

A kis főzdek célja nem a tömegtermelés, hanem a kísérletezés, hogy mindig új és izgalmas söröket főzzenek. 2012-től a Nemzeti Adóhivatalnak küldött bejelentés után évi 1000 liter készíthető házi sörfőzdekben saját célra. Ez a törvényi könnyítés teret adott az otthoni sörfőzésnek is.

lépcsőfokait végig kell járni, a sűrítésművelet után dolgozhatunk extraktból komlóval, majd teljesen önállóan, all grain (azaz mindent a magtól) módon. Az elhivatott, tapasztalt sörbarátok hazai sörfesztiválokra és szlovák versenyeken méretetik meg sörüket. Izgalmas és sokak számára megkapó hobbi lehet a sörfőzés, de kérdés hogy ennek valóban otthon, a konyhában vagy a garázsban van a helye?

[index.hu/gazdasag/2013/06/14/kemzues_sorfozdek_nem_gyozik_ontozni_a_magyar_tortekot/ 2013.10.17]

