

## Piwo w Karkonoszach

14 października 2023 roku goście przybyli do Muzeum Carla i Gerharta Hauptmannów w Szklarskiej Porębie mieli okazję zapoznać się z historią produkcji piwa i likierów pod Karkonoszami oraz lokalami, w których oferowano owe trunki. Wykład na powyższy temat przygotowała kustosz muzeum pani Justyna Lanzing. Uzupełnieniem tematu była wystawa jeleniogórskiego oddziału Archiwum Państwowego o dziejach piwa w regionie jeleniogórskim i lwóweckim od końca XII wieku po czasy współczesne.



*Aneta Sikora (zastępca dyrektor Muzeum Karkonoskiego), Justyna Lanzing (kustosz Muzeum Carla i Gerharta Hauptmannów), Łukasz Kwietnicki (kierownik Muzeum Carla i Gerharta Hauptmannów).  
Foto: Krzysztof Tęcza*

Piwo nie jest czymś nowym. Znane było już 4 tysiące lat przed naszą erą. Zachowały się przekazy piśmienne o warzeniu piwa w Mezopotamii. W Egipcie odkryto browar działający 3700 lat p.n.e. Jeśli chodzi o ziemie polskie to piwo znane było od czasów prastowiańskich. O piwie warzonym z pszenicy, żyta i orkiszu wspomina Jan Długosz w „Rocznikach”. Również w „Kronice Polskiej” Galla Anonima znajdujemy zapisy dotyczące warzenia piwa. Najstarszym dokumentem mającym związek z piwem w Polsce jest kronika Thietmara, w której to pisze o królu Bolesławie Chrobrym jako o „piwoszu”. Tak naprawdę nie ma co się dziwić, że piwo było chętnie spożywane gdyż napój ten dzięki jego przetwarzaniu był znacznie zdrowszy niż zwykła woda zawierająca wiele zanieczyszczeń i bakterii.

Bardzo ważnym wydarzeniem w produkcji piwa był wiek XIX kiedy to dzięki postępowi technicznemu zaczęto używać takich nowości jak termometr alkoholowy czy dwutlenek węgla. W roku 1842 Josef Groll z Pilzna dzięki zastosowaniu fermentacji dolnej stworzył nowy gatunek piwa – pilzner. Dwadzieścia lat później Ludwik Pasteur w swoim „Studium nad piwem” zawarł opis pasteryzacji co umożliwiło znacznie dłuższe jego przechowywanie. Kolejnym znaczącym krokiem w produkcji piwa było wyselekcjonowanie kultury drożdży dolnej fermentacji przez Saccharomyces Carlsbergensis w browarze Carlsberg w Kopenhadze.



*Foto: Krzysztof Tęcza*

Produkowane dzisiaj gatunki piwa dzielimy na piwa dolnej fermentacji: pilznersy, koźlaki, lager, portery bałtyckie, piwa marcowe oraz na piwa górnej fermentacji: piwo pszeniczne, piwa typu ale, czy stouty. Dla przeciętnego konsumenta tego napoju przygotowano kilka rad. Już w 1823 roku przestrzegano ich by wystrzegali się piwa które jest mętne, szybko traci pianę, ma zły smak, śmierdzi, drapie w gardle. Piwo bowiem miało konsumentowi gasić pragnienie, być miłe w smaku a przede wszystkim sprawiać przyjemność przy jego spożywaniu.

Jeśli chodzi o browary w regionie karkonoskim i najbliższym otoczeniu to najstarszym jest browar w Lwówku Śląskim, który otrzymał przywilej warzenia piwa od księcia Henryka Brodatego w 1209 roku. Kolejne browary były lokowane w Jeleniej Górze (poł. XIV wieku), Miedziance (1419 r.), Mirsku czy Gryfowie Śląskim. Browary działały także w Miłkowie, Sobieszowie, Bukowcu, Sosnówce, Kowarach (Krzaczynie), Podgórzynie. Wzmożony popyt na złocisty trunek spowodował powstawanie browarów przemysłowych mogących produkować znacznie większe ilości piwa. Pierwsze takie zakłady powstały w XIX wieku. Działały one w Cieplicach i Jeleniej Górze.

Obecnie w Karkonoszach działają browary w Karpaczu (Sowiduch) oraz w Szklarskiej Porębie (Mariental). W pozostałej części Sudetów Zachodnich piwo jest produkowane w browarach w Lwówku Śląskim, Miedziance, Bolkowie (Roch) i Wleniu (Dolina Bobru). Po czeskiej stronie Karkonoszy działają: Pivovar Harrachov (Novosad & syn), Pivovar Parohac (Lucni Bouda), Pecky Pivovar (Pec pod Śnieżką), Trautenberk (Mała Upa), Krkonošský Medvěď i Hondrych (Vrchlabi).

Jeśli chodzi o likiery to najpopularniejszym był Echt Stonsdorfer produkowany w Stanisławowie. Obecnie jego produkcja jest kontynuowana w Niemczech. Niestety różni się on składnikami. Dawniej były to zioła zbierane w Karkonoszach, dzisiaj są to zioła rosnące w Alpach. Tajemnica smaku tego wyśmienitego trunku polega przede wszystkim na dobraniu przez jego twórcę Christiana Gottlieba Koernera odpowiednich ziół ale nie tylko. Ważnym był sam proces produkcyjny. Wyrób był poddawany kilkutygodniowej maceracji w spirytusie z wodą a następnie dodawano doń karmel i świeżo wyciśnięty sok jagodowy nadający trunkowi rubinowy kolor. Aby zapobiec ulatnianiu się substancji lotnych retorty były czopowane ciastem z czarnej mąki.

Oczywiście nie używano wtedy sztucznych konserwantów. Aby wytworzył się odpowiedni aromat stosowano długotrwałe leżakowanie w dębowych beczkach.

Obecnie na rynku jest dostępny nowy produkt – Likier Karkonoski będący dziełem przewodnika sudeckiego Tomka Łuszczyńskiego, który szybko trafił na listę Produktów Tradycyjnych Dolnego Śląska.

Jeśli chodzi o Szklarską Porębę to działały tu popularne lokale biesiadne, m.in.: młyn św. Łukasza, winiarnia Maxa Schlickera, kawiarnia Zumpe, Gospoda Poczta (Postschenke), zajazd „Pod Pruską Koroną”, zajazd „Ku Stońcu”.



*Foto: Krzysztof Tęcza*

W drugiej części spotkania przybyli wysłuchali opowieści przedstawiciela browaru Mariental działającego w Szklarskiej Porębie. Jak się okazało zainteresowanych samodzielną produkcją piwa było całkiem sporo. Zadawali oni konkretne pytania świadczące o tym, że znają się na rzeczy. Dodam tylko, że Browar Mariental, mimo krótkiego okresu działalności wpisał się w krajobraz swoimi znakomitymi wyrobami zdobywając liczne nagrody. Piwowarzy tworzący nowe gatunki piwa kierują się starymi dobrymi zasadami mówiącymi, że piwo ma być najlepsze w regionie, a aby to osiągnąć musi być produkowane z najlepszego słoju i chmielu.

Ukoronowaniem spotkania była degustacja likieru staniszowskiego jak i kilku gatunków piwa produkowanego w miejscowym browarze.

Krzysztof Tęcza