

## Z historii wrocławskiego browarnictwa

Okolice Wrocławia ze względu na dostęp do wody, sprzyjający klimat i odpowiednią głębokość gwarantują wysmienite warunki do warzenia różnych gatunków piwa. Aby powstało piwo, oprócz wody niezbędne są jęczmień lub pszenica, drożdże i odrobina przyprawy, czyli chmielu. Pierwsze wzmianki o jego uprawie w okolicy Wrocławia sięgają 1079 r. W XII w. na Dolnym Śląsku osiedli kanonicy regularni (augustianie) sprowadzeni z Flandrii, a wraz z nimi do miasta ścigali Walończycy trudniący się tkactwem. Niewykluczone, że to oni nauczyli miejscową ludność warzyć piwo, które było ich ulubionym napojem.

Pewne jest natomiast, że po lokacji miasta mieszkańcy trudnili się wyrobem piwa, gdyż w 1272 r. książę zagwarantował Wrocławowi prawo mili piwnej. Tym samym w odległości jednej mili (ok. 7,5 km) od murów miejskich Wrocław zyskał wyłączność na warzenie i sprzedaż piwa. Zaledwie rok później miasto otrzymało kolejny przywilej, jakim było tzw. prawo szrotu, które zapewniało radzie miejskiej wyłączność na wyszynk zagranicznego piwa i wina oraz ich rozwój po mieście. Produkcja piwa w tamtych czasach trudniła się głównie zakonnicy i karczmarze. Ci ostatni od 1273 r. musieli wносить opłatę za przynależność do cechu karczmarzy. Oprócz karczmarzy ważną grupą związaną z produkcją piwa byli stodownicy, którzy mogli co prawda warzyć piwo, ale tylko na własne potrzeby i nie mogli go sprzedawać. W średniowieczu stód niezbędny do produkcji piwa wyrabiano bezpośrednio w domowych browarach, a z czasem w większych stodołach, które znajdowały się na odrzańskich wyspach (Tamce, Stodowej i Piaskowej) oraz w obrębie dwóch obszarów Starego Miasta – między ulicami Świdnicką, Stodową, Wierzbową i Menniczą oraz między Ruską, Krupniczą i św. Antoniego. Stodownie lokowano w pobliżu fosy, na której powstawały młyny mielące zboże potrzebne do wyrobu stodu. W 1499 r. we Wrocławiu istniały już 94 karczmy. Ich liczba stale rosła, by w XVII w. przekroczyć 200. Wyrazny spadek, do 127, odnotowano po wojnach śląskich. Większość z karczm warzyła własne piwa, tzw. piwa cienie. W XVI w. miasto rozpoczęło warzenie swojego piwa. Karczmarze poczuli się zagrożeni i zaczęli

skupować stodołnie, przez co stodołnicy powoli tracili znaczenie. Piwem warzonym w browarze miastkim był Der Breslauer Schöps (Wrocławski Baran). Produkowano je w odmianie jasnej – Weißer Schöps (Biały Baran), tzw. miejski, i ciemnej – Schwarzer Schöps (Czarny Baran), tzw. cechowy. Mimo że piwa te były bardzo we Wrocławiu popularne, ich wytworzenie zaprzestano w poł. XVIII w.

Od 1696 r. zaczęto warzyć we Wrocławiu piwo jęczmienne, pod nazwą Bitterbier (Piwo Gorzkie). W 1858 r. w browarze-karczmie Katternecke rozpoczęto warzenie piwa leżakowego (do tego roku w mieście wytwarzano jedynie piwo beczkowe).

Wiek XIX przyniósł szereg zmian, jak choćby uwolnienie działalności gospodarczej, nowe piwa typu bawarskiego i pilzneńskiego oraz nowe, przemysłowe metody warzenia piwa. Jednocześnie wiele karczm przekształciło się w mate zakłady browarnicze, ale część z nich nie wytrzymała rosnącej konkurencji i została zamknięta. Podaje się, że w 1846 r. na terenie Wrocławia istniało 80 browarów, w 1875 r. było ich 70, z czego 20 można było uznać za większe, a w 1907 r. funkcjonowało już tylko 31 zakładów. Przyczyną takiego stanu rzeczy było powstawanie w mieście wielkich, przemysłowych browarów, które wypierały z rynku mate firmy, niejednokrotnie nadal warzące piwo w kamienicach na Starym Mieście.

W 1933 r. już tylko siedem zakładów można było określić mianem dużych browarów. Pozostałe, niewielkie, często nadal mieszczące się w staromiejskich kamienicach, nazywano starymi karczmami. W czasie II wojny światowej we Wrocławiu zarejestrowanych było jedynie kilkanaście browarów, a wytwarzane w nich piwo sprzedawano głównie na Śląsku oraz w Wielkopolsce, na Pomorzu, w Brandenburgii i w Berlinie.

Powojenne upaństwowienie przemysłu spowodowało całkowity zanik mate browarów. Piwo warzone we Wrocławiu w trzech dużych zakładach, ale nie słynęło ono z wysokiej jakości. Lata 90. XX w. przyniosły kolejne zmiany – duże browary upadły, a na mapie miasta powróciły mate, rzemieślnicze zakłady. Dziś Wrocław słusznie bywa nazywany polską stolicą piwa, a Dolny Śląsk – matą Bawarią. W mieście działają kilka niewielkich browarów, wiele lokali serwuje dziesiątki piw rzemieślniczych, co roku odbywa się tu największy w Polsce festiwal piwa, a na wrocławskim Uniwersytecie Przyrodniczym można studiować technologię browarnictwa.

## 1 Brama Świdnicka, Ostrów Tumski – wojna piwna

W 1380 r. między miastem a kapitułą katedralną wybuchła tzw. wojna piwna. Od pewnego czasu mieszkańcy Ostrowa Tumskiego łamali monopol Wrocławia na wyszynk piwa świdnickiego. Czare goryczy przelał ładunek beczek z piwem świdnickim, który zmierzał w stronę katedry jako prezent bożonarodzeniowy księcia legnickiego Ruperta I dla jego brata Henryka VIII, dziekana kapituły katedralnej. Wóz z beczkami zatrzymano w Bramie Świdnickiej, a beczki skonfiskowano.

Kapituła uznała to za naruszenie własności kościelnej i 8 stycznia 1381 r. porywcy biskup Wacław II obłożył miasto interdyktem. Kapituła przeniosła się w bezpieczne miejsce, do Nysy. Trz chciat, że w czerwcu tego samego roku, kiedy masze we Wrocławiu się nie odbywały, a dzwony kościelne milczały, do miasta zjechał król czeski Wacław IV, aby odebrać hołd lenny stanów śląskich. Brak nabożeństwa na koniec uroczystości tak króla rozsierdził, że nakazał spłądować majątki oraz domy kleru na Ostrowie Tumskim i Piaskowym. Sam opat Jan z wyspy Piasek trafił do ratuszowej celi.

Ostatecznie spór zakończono polubownie w 1382 r. dzięki interwencji papieża, który przysłał do Wrocławia rozjemcę, kardynała Tomasza. Na mocy ugody kanonicy mogli piwo świdnickie sprowadzać, ale tylko na potrzeby własne i domowników. Rada miejska utrzymała monopol, gdyż kanonicy nie mogli otwierać karczm, w których złoty trunek byłby sprzedawany mieszkańcom Wrocławia.



Brama Świdnicka zewnętrzna, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 2 Stodownia Pańska

✉ ul. Mennicza 24

Budynek powstał w 1565 r. po przejęciu przez władze miejskie parceli należącej do hrabiego Hie-

ronima Rozdrażewskiego pierwotnie pełnił funkcję spichlerza zbożowego. Z czasem zaczęto w nim produkować stód – z tego czasu pochodzi nazwa Stodownia Pańska (Herren-Malzhof). Składał się on z dwóch części: większego budynku, ustawionego prostopadle do ulicy – właściwego mielczucha, czyli miejsca wyrobu stodu, oraz drugiego, mniejszego, będącego suszarnią. Oba budynki były murowane i miały niewielkie okna, aby warunki zewnętrzne w jak najmniejszym stopniu oddziaływały na temperaturę wnętrza. W latach 1796–1904 stód wyrabiany był na potrzeby przyległego browaru A. Friebeego. Budynek został uszkodzony w czasie II wojny światowej i przez kolejne lata powoli niszczał. Pożar w 1970 r., który nadwątlił mury i zniszczył drewnianą konstrukcję dachu, dopełnił obrazu zniszczeń. Po gruntownej przebudowie w latach 2007–2009 powstał tu pięciogwiazdkowy butikowy hotel The Granary.



Dawna Stodownia Pańska, obecnie hotel The Granary, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 3 Browar C.A. Friebeego

✉ ul. Kazimierza Wielkiego 67

Istniał co najmniej od XVIII w. W 1796 r. został połączony ze stodołą przy ul. Mennicznej 24. W latach 20. XIX w. nabył go pochodzący z Czernicy k. Jeleńskiej Góry Carl August Friebe, który od 1848 r. warzył w nim piwo bawarskie. W latach 60. XIX w. był to największy zakład browarniczy we Wrocławiu. Istniał w tej lokalizacji do końca XIX w.

## 4 Browar Scholtza

✉ ul. Świdnicka 30/31

Na parceli oznaczonej numerem 30 przy ul. Świdnickiej stała gospoda Carla Gottlieba Maya. Na są-

siedniej działce pod numerem 31 działata gospoda Johanna Gottlieba Pfeiffera. Oba lokale współdzieliły usytuowany w podwórzu nieduży browar. W 1822 r. May wykupił prawa Pfeiffera do browaru. Dziewięć lat później karczmę oraz browar należąca do Maya odkupił Ernst Wilhelm Eduard Scholtz. Doceniwszy potencjał nowych sposobów warzenia piwa, zatrudnił jako piwowara Eduarda Haasego, przyszłego właściciela największego browaru w mieście. W 1855 r. Scholtz odkupił także od spadkobierców Pfeiffera sąsiednią parcelę nr 31. Umożliwiło to wzniesienie okazałej kamienicy zajmującej obie działki, która na parterze mieściła piwiarnię Brauerei-Ausschank Pfeifferhof. Na jej zapleczu powstała nowa warzelnia i stodołnia. Rozbudową browaru zajęła się żona zmarłego w 1857 r. Ernsta Scholtza, Eva Scholtz. Kierowała ona firmą do 1877 r., po czym stery przejął drugi syn Scholtzów, Carl. Wg szacunków roczna produkcja browaru Brauerei Pfeifferhof Carl Scholtz wynosiła wówczas już ponad 15 000 hl piwa i szybko rosła – w ciągu zaledwie pięciu lat uległa podwojeniu. Stało się jasne, że dalsze zwiększanie produkcji przy ul. Świdnickiej nie będzie możliwe, tym bardziej że ulica stawała się reprezentacyjną arterią miasta. Carl Scholtz, decydując się na rozwój przedsiębiorstwa, przeniósł browar w nowe miejsce – na ul. Mathiasstrasse (ob. Jedności Narodowej). Dziś w neorenesansowej kamienicy przy ul. Świdnickiej mieszczą się lokale gastronomiczne oraz księgarnia.



Browar Scholtza, piwiarnia browaru Pfeifferhof Carl Scholtz, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 5 Restauracja-piwiarnia Kisslinga

✉ ul. Ofiar Oświęcimskich 15/17

Firma powstała w 1835 r. i działata we Wrocławiu równo 110 lat. W 1851 r. lokal Kisslinga przenie-

no z kamieniczki Rynek 19 do kamienicy przy Jun-kerstr. 9 (Pańska) – później zmieniono numerację na 15. Lokal swą popularnością ustępował jedynie Piwnicy Świdnickiej. Od 1875 r. piwo do restauracji Kisslinga sprowadzano wyłącznie z browaru Reichelbrauerei z Kulmbach. W 1888 r., po zakupie sąsiedniej kamienicy, restauracja została powiększona. Ponownie lokal powiększono w 1935 r. Cztery nowe sale uzyskały wystrój nawiązujący do tradycji firmy, pochodzenia właścicieli i podawanego piwa. Stworzono dwie izby o wystroju bawarskim, jedną w stylu frankońskim oraz kolejną w stylu śląskiego schroniska górskiego. Na ścianach powstało również malowidło Alt-Kulmbach nawiązujące do miejsca wytworzenia sprzedawanego w lokalu piwa bawarskiego. Obecnie w tym miejscu znajduje się multitalp Kontynuacja.



Restauracja-piwiarnia Kisslinga, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 6 Browar i karczma Pod Złotą Gwiazdą

✉ ul. Świdnicka 6 / Szewska 79

W 1696 r. cech karczmarzy otrzymał zgodę władz miejskich na warzenie i szynkowanie piwa w karczmie Pod Złotą Gwiazdą (niem. Zum Goldenen Stern), w budynku, który zajmował parcelę między ulicami Świdnicką i Szewską, a był domem cechowym karczmarzy. Od listopada 1696 r. w browarze warzono piwo pod nazwą Bitterbier (Piwo Gorzkie). Wytwarzane tu piwo było wysokiej jakości i smaczne, co sprawiło, że karczma była po pewnym czasie tak samo popularna, jak miejska Piwnica Świdnicka. Dziś w tym miejscu można się napić piwa w firmowej restauracji Browaru Stu Mostów (ul. Świdnicka 4) lub restauracji Česká (ul. Świdnicka 8A) – lokalu browaru z Pilzna (Plzeňský Prazdroj – Pilsner Urquell).



Browar i karczma Pod Złotą Gwiazdą na starej pocztówce, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 7 Ratusz – dekoracje elewacji południowej

Po prawej stronie ratuszowej elewacji widoczne są dwa półkoliście zwieńczone okna wójtostwa, a nad nimi biforia dawnego skarbcza. Pomiędzy oknami na ścianie umieszczono dużą płaskorzeźbioną figurę św. Krzysztofa z Dzieciątkiem. Jeśli z bliska przyjrzy się figurom pod jego stopami, dostrzeżesz mnicha oraz zakonnicę, która w lewej ręce wznosi, a jakże, kufel piwa! Nad wejściem do najbardziej znanej z wrocławskich piwiarni – Piwnicy Świdnickiej – ustawiono w XIX w. dwie rzeźby przedstawiające staniającego się na nogach podchmielonego birbanta z tradycyjnym szklanym pokalem nazywanym Igel (iglak) w dłoni i czekającą na niego u progu domu kłótнице, która w prawej dłoni trzyma ściągnięty z nogi but. Niewykluczone, że artysta przedstawił czeladnika i majstrawą.



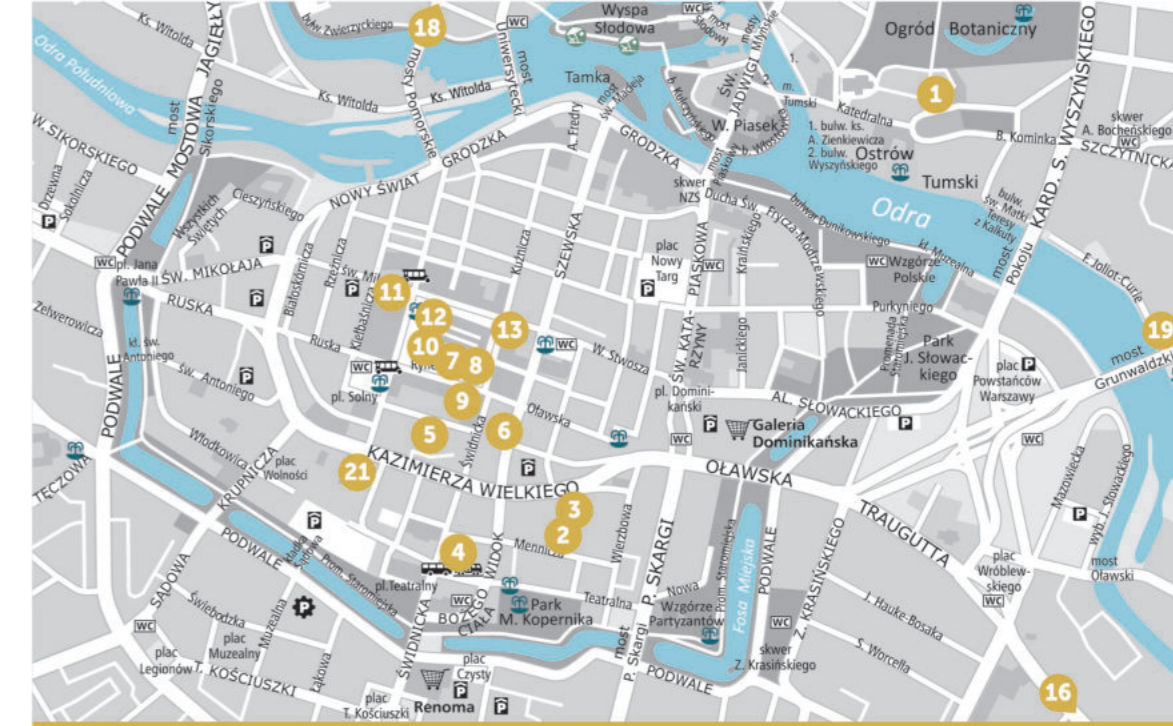
Dekoracje elewacji południowej Ratusza nad wejściem do Piwnicy Świdnickiej, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 8 Piwnica Świdnicka

✉ Rynek-Ratusz 1A piwnicaswidnicka.pl

Już sama nazwa lokalu świadczy o tym, co w nim sprzedawano. Słowo „piwnica” bowiem wywodzi się od słowa „piwo” i niegdyś oznaczano piwiarnię. Po raz pierwszy wzmiankowana w 1303 r., jest niewątpliwie jednym z najstarszych tego typu lokali w Europie. Zwykło się o niej mawiać, że kto w Piwnicy Świdnickiej nie był, ten nie był we Wrocławiu. Tuż za wejściem można dostrzec zawieszoną na ścianie odlaną w brązie tablicę z listą znamienitych gości. Kogóż tam nie ma! Królowie, cesarze, pisarze, muzycy, politycy. Miejsce było egalitarne, o czym świadczą nazwy poszczególnych pomieszczeń: Piwnica Mieszczńska, Piwnica Chłopska, Ławników, Hanzy, Zagroda. Ta ostatnia nazwa odnosiła się do Piwnicy Książęcej, którą upodobał sobie studenci miejscowego uniwersytetu czujący się tam tak dobrze, jak „świnie w zagrodzie”. W Piwnicy spiskowali przywódcy buntu rzemieślników w 1418 r., a cesarz Zygmunt Luksemburski odwiedził ją przebrany za mieszczanina, aby podstuchać poddanych. Król węgierski Maciej Korwin zachycony Piwnicą postanowił urządzić podobną w Budzie.

Najbardziej znanym piwem, które w lokalu sprzedawano od 1332 r., było jęczmienne jasne piwo świdnickie. Na jego sprzedaż rada miejska miała we Wrocławiu monopol. Od nazwy tego właśnie piwa w XV w. lokal zaczęto nazywać Piwnicą Świdnicką. Pierwsze piwo typu bawarskiego własnego waru zaserwował w Piwnicy Świdnickiej 18 grudnia 1837 r. Carl Friebe. Oprócz piwa podawano piwne przekąski, takie jak butelczki czy kiełbaski. Klientela musiała przestrzegać regulaminu, którego naruszenie sygnalizowano tzw. dzwonkiem batwana, a jeśli to nie pomogło – kłopotliwych gości usuwano siłą. Niegdyś wizytę w Piwnicy poświadczają karty pocztowe, na których odnotowywano także ilość wypitego piwa. Rekord padł 26 sierpnia 1934 r., kiedy to w Piwnicy w ciągu jednego dnia rozlano 9000 litrów piwa – na jedno miejsce siedzące w lokalu przypadło zatem aż 29 kufli złocistego trunku. Niezniszczona w czasie wojny, z zachowanymi urządzeniami i wystrojem nie była użytkowana aż do 1960 r., kiedy to stała się siedzibą Klubu Młodzieży Pracującej. Pod koniec XX w. przeszła remont, dzięki któremu odzyskała pierwotną funkcję. Dziś



w Piwnicy możesz skosztować m.in. pilsa, koźlaka, pszenicznego Barana czy ciemnego Kruka. Tak jak przed wiekami, w lokalu obowiązuje zakaz gry w karty oraz palenia tytoniu.



Piwnica Świdnicka, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 9 Kamienica Pod Złotym Pucharem

✉ Rynek 22

Od 1519 r. w podwórzu kamienicy istniał browar będący własnością miasta. Do XVIII w. warzono

### Legenda

- Parking
- Parking kryty
- Park&Ride
- Przystanek zabytkowego tramwaju
- Przystanek zabytkowego autobusu
- Przystanek meleksów turystycznych
- Plaża
- Fontanna
- Toaleta publiczna
- Centrum handlowe
- Policja

### it Punkty Informacji Turystycznej

- ✉ ul. Graniczna 190 ☎ +48 519 509 337
- ✉ ul. Piłsudskiego 105 ☎ +48 519 509 337
- ✉ ul. Rynek 14 ☎ +48 71 342 01 85

Numer alarmowy ☎ 112



w nim pszenicznego Schöpsa (Barana), który przez niemal 300 lat był najbardziej znanym wrocławskim piwem. Trunek sprzedawano w potężnej naprzeciwko Piwnicy Świdnickiej, do której beczki przetaczano wydrążonym pod płytą Rynku tunelem. Był on na tyle duży, że stał się tematem jednej z miejskich zagadek: „Gdzie we Wrocławiu wóz nad wozem przejechać może?”. Dziś tunel, choć częściowo zachowany, nie pełni dawnej funkcji i nie jest udostępniany.



Podłudniowa strona Rynku, kamienica Pod Złotym Pucharem, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 10 Browar Spiz

✉ Rynek-Ratusz 2 📍 spiz.pl/wroclaw

Wzniesiony w 1863 r. Dom Miejski (Nowy Ratusz) od niemal stu lat jest siedzibą władz miejskich Wrocławia. W pld.-zach. narożniku budynku ok. 1899 r. otwarto restaurację Stadthauskeller (Piwnica Domu Miejskiego), która w okresie międzywojennym nosiła nazwę Ratsweinkeller (Piwnica Ratuszowa) i słynęła z wyśmienitego wina. Nad wejściem do lokalu zachowała się kamienna dekoracja nawiązująca do funkcji miejsca, a nieco wyżej, na rogu, tuż poniżej okien kancelarii prezydenta miasta, dostrzeżesz drewnianą beczkę, która zaprasza do najstarszego prywatnego minibrowaru w Polsce (otwarty 27 czerwca 1992). Nad procesem warzenia piwa (jasne, ciemne, pszeniczne, miodowe) czuwa obecnie córka założyciela browaru, Bogdana Spiza. Sprzedawane piwo jest niefiltrowane i niepasteryzowane. Możesz tu także zjeść najsmakowniej w Wrocławiu przekąskę podawaną do piwa: pajdę ciemnego chleba ze smalcem.



Browar Spiz, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 11 Kamieniczka Rynek 1

To właśnie tutaj, w podziemiach budynku, w 1835 r. swoją pierwszą piwiarnię złożył Conrad Kissingling, jeden z najważniejszych wrocławskich browarników XIX w. Podawano tu piwo sprowadzane z Bawarii (głównie z Kulmbach) oraz kanapki z serem. Często niestety piwa nie udawało się dowieźć do Wrocławia, zwłaszcza latem, gdyż psuło się po drodze. Zdobyło jednak wielką popularność, a lokal bityskawiczną stawę.



Pierwsza piwiarnia Conrada Kissinglinga, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 12 Smatruz, Dom Chmielowy, Urząd Szrotu

W ptn.-zach. części bloku śródmiejowego od XV do XIX w. stał budynek tzw. smatruza. Przy jego zachodnim skrajem ulokowano Domus Humuli – Dom Chmielowy, wymieniony po raz pierwszy w 1350 r. W średniowieczu ta cenna piwna przyprawa była objęta miejskim monopolem. Tuż obok funkcjonował Urząd Szrotu, który kontrolował rozwożenie po mieście beczek z piwem, winem i sładkami. Budynek wyburzono w XIX w., a ich miejsce zajął wrocławski Dom Miejski (Nowy Ratusz).

## 13 Browar Złoty Pies

✉ Rynek 41 📍 zlotypies.com

Odbudowana w 1994 r. barokowa kamienica jest od 2015 r. siedzibą minibrowaru. Możesz tu skosztować sześciu gatunków piwa, z czego trzy to warzone przez cały rok podstawowe krafty, takie jak Bokser Lager, Golden Weizen oraz Pitbull IPA. Pozostałe trzy gatunki warzone są zależnie od sezonu oraz inwencji piwowara.



Browar Złoty Pies, wnętrze piwiarni, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 14 Breslauer Actien-Malzfabrik

✉ ul. Jedności Narodowej 204-220

Wrocławskie Akcyjna Fabryka Stodu, która powstała w 1872 r., była jedyną stodownią akcyjną na Śląsku. Jej założycielem był Theodor Gäbel, właściciel małej stodołki przy ul. Piaskowej 11. Stód wyrabiany we Wrocławiu znajdował odbiorców głównie w Niemczech i Rosji, ale część produkcji trafiała na eksport do krajów skandynawskich, a nawet do Portugalii czy Ameryki Południowej. Dwadzieścia lat po uruchomieniu fabryki produkcja wynosiła 95 000 cetnarów stodu, a pod koniec XIX w. – aż 150 000 cetnarów. Tak wysokie wartości produkcji zapewniali zastosowany w stodołni nowoczesny system mechaniczno-pneumatyczny Gallanda. Zamiast wysypywać ziarno na klepisko, namaczając je i napowietrzając ręcznie (taki proces trwał nawet osiem dni) w stodołni Gäbela zamontowano 16 obracających się wokół własnej osi leżących bebnów o pojemności pięciu ton każdy, w których ziarno kielkowały i same się napowietrzały. W latach 1906–1907 w zakładzie zapoczątkowano produkcję kawy stodołowej. Produkt o nazwie BAMF-Kaffee uratował spółkę w czasie I wojny światowej, gdy zapotrzebowanie na stód browarny gwałtownie

spadło. Dodatkowymi źródłami zarobkowania były wówczas suszenie warzyw oraz podnajmowanie pomieszczeń fabrycznych na potrzeby wojska. Po II wojnie światowej obiekt znacjonalizowano i połączono w jedną firmę z Browarem Piastowskim. Po likwidacji Browaru budynek stodołki wyburzono w 2008 r. Przetwały jedynie trzy nasady obrotowe zamontowane wcześniej na kominach-parownikach. Obecnie są one zamontowane na dachu jednego z bloków mieszkalnych, które powstały na terenie nieistniejących już stodołki i browaru.



Akcyjna Fabryka Stodu na starej pocztówce oraz rachunek wystawiony przez fabrykę w 1913 r., fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 15 Browar Scholtza

✉ ul. Jedności Narodowej 204-210

Początki tego browaru sięgają I poł. XIX w., kiedy właścicielem karczmy piwnej przy ul. Świdnickiej 30 był Ernst Scholtz. Lokal wraz z browarem, mimo iż sukcesywnie powiększany, niestety był zbyt mały. Brak możliwości rozbudowy sprawił, że podjęto decyzję o przeniesieniu zakładu w nowe miejsce. Dogodną działkę udało się nabyć w 1893 r. przy Mathiasstrasse (ob. ul. Jedności Narodowej), blisko linii kolejowej. Tuż obok stała również stodołnia (Breslauer Actien-Malzfabrik), co miało wpływ na decyzję o wyborze miejsca. Budowę browaru ukończono w 1894 r. Nosił on wówczas nazwę Brauerei Pfeifferhof Carl Scholtz. Budynek reprezentacyjny, czyli willę przeznaczoną na biura i mieszkania dla kadry kierowniczej browaru, wzniesiono od strony ul. Jedności Narodowej, natomiast główny budynek fabryczny mieszczący kadzie fermentacyjne, chłodnię i leżakownię piwa wybudowano w centrum działki. Na jej tyłach, przy linii kolejowej, umieszczono warsztaty bednar-

skie i stajnie. Architekturę wzniesionych wówczas budynków można określić mianem eklektycznej z elementami neogotyckimi. Browar, wyposażony w niezwykle nowoczesny sprzęt, rozpoczął produkcję w 1895 r. W latach 1895–1910, wraz z regulacją koryta Starej Odry, utworzono kanał żeglugowy z nabrzeżem, co ułatwiało dostawy towarów do browaru i stodołni drogą wodną.



Nieistniejąca już willa właściciela browaru Scholtza, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

W 1898 r. właściciel browaru Pfeifferhof wydzierżawił Piwnicę Świdnicką, dzięki czemu zyskał bardzo atrakcyjne miejsce zbytu warzonego w nowym browarze piwa. Dwadzieścia lat później browar został kupiony przez berlińską firmę Browarniczą reklamującą się jako największy browar piwa leżakowego na świecie – browar Schultheiss. Własnością tego koncernu zakład pozostał do końca II wojny światowej. Browar przetrwał wojnę bez większych strat i polscy browarnicy, głównie ze Lwowa, uruchomili produkcję już w październiku 1945 r. Firma została znacjonalizowana, a w 1946 r. uzyskała nazwę Państwowe Browaru Wrocławskiego. W 2004 r. zakład został sprzedany duńskiemu koncernowi Carlsberg, który, aby pozbyć się konkurencji, zlikwidował istniejącą spółkę browarniczą i podległe jej browary, a produkcję piwa przeniósł z Wrocławia do Szczecina i Brzeska. Część maszyn przeniesiono do innych browarów Carlsberga, część trafiła na złom. W 2016 r. teren po browarze kupił wrocławski deweloper, który rok później wystąpił do budowy osiedla mieszkaniowego. O dawnej funkcji terenu świadczy tylko kilka elementów, jak zachowany komin czy tabliczki informacyjne na budynkach.



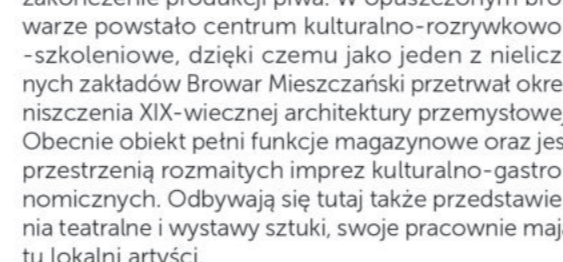
Dawny Brauerei Pfeifferhof Carl Scholtz, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 16 Browar Mieszkański

✉ ul. Hubska 44 📍 browar.wroc.pl

Założony w 1894 r. przez Roberta Heina, początkowo nazywał się Brauerei zum Alten Weinstock, co stanowiło nawiązanie do nazwy innego lokalu Roberta Heina – mieszczącej się przy ul. Oławskiej 23 karczmy Alter Weinstock. W 1907 r. na zakup browaru zdecydowało się Stowarzyszenie Wrocławskich Oberzistów i Szykarzy. Powstające w tamtym czasie duże browary przemysłowe postrzegane były przez lokalnych, małych browarników jako poważne zagrożenie, stąd pomysł powołania stowarzyszenia, które posiadałoby własny browar zapewniający produkcję piwa na potrzeby lokali należących do członków stowarzyszenia. W kolejnych latach browar działający pod nazwą

Bürgerliches Brauhaus Breslau GmbH, a powszechnie znany pod skrótem BBB, znacznie rozbudowano. Z produkcją piwa na poziomie ok. 6000 hl rocznie, stale wzrastającą do wybuchu II wojny światowej, należał do średniej wielkości browarów wrocławskich. Zniszczony w czasie wojny, został przejęty przez Grupę Operacyjną Rządu, która przez kolejne lata wykorzystywała teren i ocalałe budynki jako skład wyposażenia i części do innych browarów. Z wojennych zniszczeń browar został odbudowany w latach 50. XX w. Powojenną działalność rozpoczął pod nazwą Browar Mieszkański. W pierwszych latach po uruchomieniu roczna produkcja wynosiła ok. 5000 hl, ale szybko została wstrzymana, a browar przestawiono na produkcję kwasu mlekowego na potrzeby przemysłu mleczarskiego. Do wytworzenia piwa powrócono w 1965 r. Wrocławskie Zakłady Piwowarsko-Stodownicze warzyły tutaj piwa jasne lekkie i pełne, a roczna produkcja wynosiła ok. 100 000 hl. Słynnym piwem było Mieszkańskie oraz warzone od 1985 piwo Odra, które nazywano rzeczonym ze względu na jego osobliwy smak. Ostatnimi markami, które opuszczały Browar Mieszkański, były: Wrocław Beer, Lwów Beer oraz Lupulus. Brak możliwości rozbudowy, uciążliwość dla otoczenia oraz zmiana właściciela w 1996 r. oznaczyły zakończenie produkcji piwa. W opuszczonym browarze powstało centrum kulturalno-rozrywkowo-szkoleniowe, dzięki czemu jako jeden z nielicznych zakładów Browar Mieszkański przetrwał okres niszczenia XIX-wiecznej architektury przemysłowej. Obecnie obiekt pełni funkcje magazynowe oraz jest przestrzenią rozmaitych imprez kulturalno-gastronomicznych. Odbywają się tutaj także przedstawienia teatralne i wystawy sztuki, swoje pracownie mają tu lokalni artyści.



Browar Mieszkański, fot. ze zbiorów Wratislaviae Amici, polska-org.pl

## 17 Browar Stu Mostów

✉ ul. J. Długosza 2 📍 100mostow.pl

Pomysł założenia tego browaru narodził się w 2012 r. Jego twórcom przyswiecała myśl, aby w Mieście Stu Mostów, jak nazywany jest Wrocław, stworzyć kolejne mosty, tym razem między ludźmi, miastami i krajami, między historią, teraźniejszością i przyszłością, czemu sprzyjać miało rzemieślnicze piwo. Browar otwarto w 2014 r. Zadebiutował sześcioma rodzajami piwa, a obecnie w części produkcyjnej i gastronomicznej dostępnych jest zwykle 10 różnych rodzajów piwa. Są to głównie piwa górnej fermentacji, czyli typu ale, IPA, stout czy pszeniczne. Browar Stu Mostów podjął się także reaktywacji legendarnego wrocławskiego pszenicznego Barana – piwa Schöps, pszenicznego pełnego (stodowego), ale o niewysokiej zawartości alkoholu, niezbyt chmielonego, o słodko-muskatolowym aromacie. Integralną częścią browaru jest restauracja-piwiarnia, a w obrębie budynków fabrycznych znajduje się również sklep firmowy. W wybrane dni organizowane są wycieczki po browarze połączone z degustacją. Piw z tego browaru możesz też spróbować w firmowej restauracji przy ul. Świdnickiej 4.



Browar Stu Mostów, restauracja-piwiarnia, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 18 Browar Prost

✉ ul. Paprotna 4 📍 browarprost.pl

Nazwa browaru pochodzi z języka niemieckiego, w którym „Prost” znaczy „Na zdrowie!”. Produkcję rozpoczęto tu od czterech podstawowych stylów: hefeweizen, à la marcowe, ciemny lager i pils, z czasem dodając kolejne. Od 2018 r. ofertę piw podzielono na piwa klasyczne i nowofalowe. Do podstawowych doszły takie jak stout, ale, koźlak,

IPA, APA, sour i wienna lager. Na terenie browaru znajduje się restauracja, w której jest zainstalowanych 10 kranów. Browar możesz zwiedzać w potężnym degustacji piw.



Krasnal Piwowar przed wejściem do browaru Prost, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 19 Browar Wielka Wyspa

✉ ul. Partyzantów 1 📍 browarwielkawyspa.pl

Na rynku od 2017 r. dostępne są dwa piwa pod marką Wielka Wyspa: American Wheat i Session IPA. Ponadto w ofercie browaru znajdziesz także takie gatunki jak APA, ale, milk stout czy pils, sprzedawany tu pod nazwą Olimpijski ze względu na bliskość Stadionu Olimpijskiego.

## 20 Browar Profesja

✉ ul. Kwizdyńska 6E 📍 browarprofesja.pl

Założony w 2015 r. Browar Profesja jest jednym z bardziej cenionych lokalnych browarów rzemieślniczych. Zastąpił nie tylko wieloma gatunkami piwa, ale również niecodziennymi nazwami, które noszą jego wyroby. Warzone tu piwa to m.in. Przekupka, Murarz, Kulturysta, Marynarz, Dobosz, Cukiernik czy Latarnik.



Browar Profesja, fot. ze zbiorów WPM UMW

## 21 Pałac Królewski, Muzeum Historyczne Wrocławia

✉ ul. Kazimierza Wielkiego 35 📍 muzeum.miejskie.wroclaw.pl

Na stałej wystawie „1000 Lat Wrocławia” w części poświęconej przemysłowi możesz obejrzeć przedmioty związane z historią wrocławskich browarów, jak reklama piwa z browaru Hassego czy butelka po piwie z Brauerei Sacrau (Browar Zakrzów).

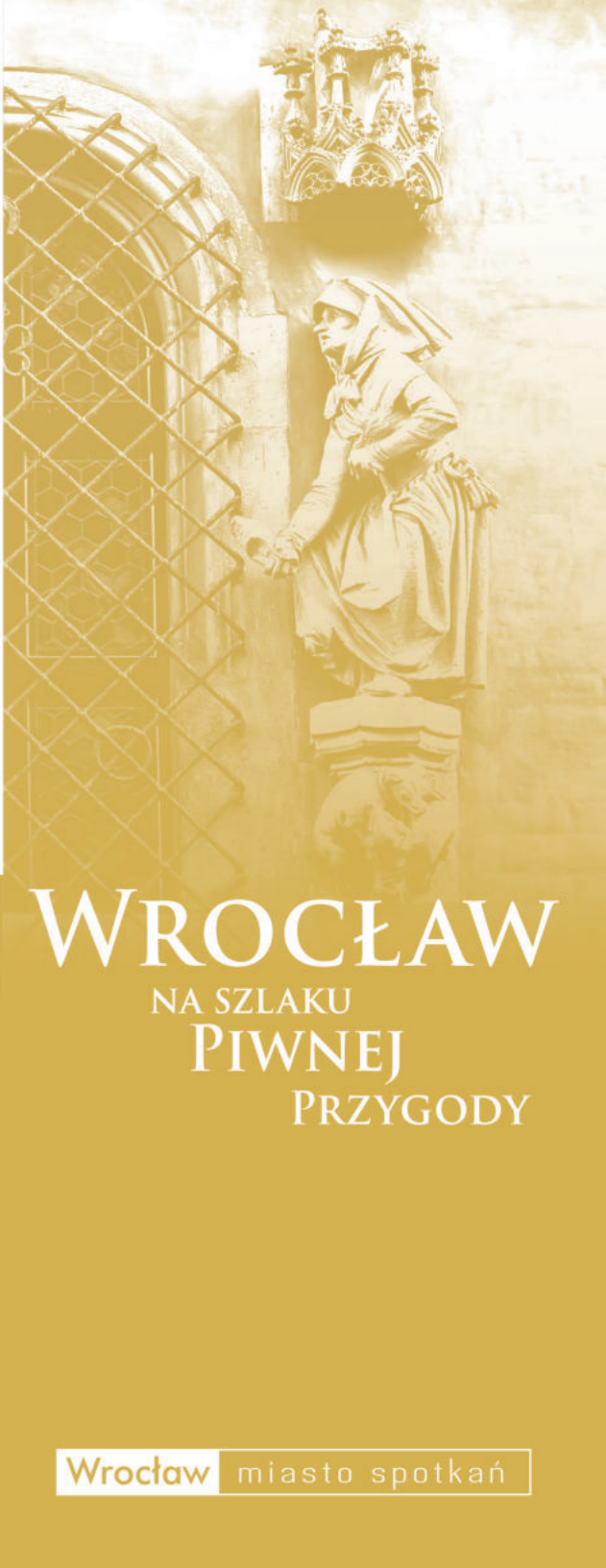


Muzeum Historyczne Wrocławia, fot. ze zbiorów WPM UMW

Tekst: Wojciech Zalewski

📍 miejsce historyczne 📍 obiekt współczesny

Czy wiesz, że Wrocław od stuleci nazywany jest miastem dobrego piwa? Przedwojenny Wrocław stynał z licznych browarów i pijalni piwa, a niektóre z restauracji i pubów były stynniejsze od tych z Berlina czy Wiednia! Na szczęście dziś możesz nie tylko zobaczyć i odwiedzić wiele z tych historycznych miejsc, ale także poznać współczesne wrocławskie browarnictwo, swoim bogactwem nieustępujące temu z dawnych lat. Bo o historię i dziedzictwo, którym dzielimy się dumnie z Niemcami i Czechami, właśnie w tej trasie chodzi, a kosztowanie wrocławskich piw może, ale nie musi, być miłym do niej dodatkiem. Jeśli jesteś wielbicielem lub wielbicielek złotego (stomkowożółtego, bursztynowego, brązowego itp. itd.) trunku, z pewnością przeżyjesz we Wrocławiu niepowtarzalną piwną przygodę. Wybierz się na spacer po mieście szlakiem browarów, piwiarni, restauracji, pubów, barów i karczm. Będzie to spacer nie tylko interesujący, ale też bardzo smaczny!



Wrocław miasto spotkań