

ZIEMIA RACIBORSKA

**postacie
zjawiska historyczne
gospodarka**

**Pod redakcją
Norberta Miki**

AVALON

Ewa Koczwarą
Ewa Kuźnik
(Racibórz)

Raciborskie browarnictwo na przestrzeni wieków

Pierwsze wzmianki o piwowarstwie w Raciborzu

Piwowarstwo na terenie Raciborza istniało od XIII wieku, mieszczanie mieli przywilej warzenia i wyszynku piwa związany z posiadaniem praw obywatelskich. O tym fakcie dowiadujemy się z porady prawnej udzielonej na prośbę miasta Racibórz z 7 lutego 1293 r., przez radę i ławników Świdnicy¹. Warto zauważyć, że Świdnica zaliczała się w średniowieczu do największych producentów najlepszego piwa na Śląsku. W udzielonej poradzie podano m.in. „że miary i ceny piwa ustalają karczmarzom rada i ławnicy miasta, a nie wójt”. Świdniczanie radzili również, aby w karczmach zakazano uprawiania wszelkich gier i zabaw, aby uchronić miasto od kłopotów natury obyczajowej².

18 października 1293 r. książę raciborski Przemysław Szczęśliwy zezwolił na założenie na Przedmieściu Odrzańskim (dziś teren ronda koło mostu zamkowego) karczmy z wolnym wyszynkiem, z którego dochód miał służyć potrzebom miasta³.

Ważnym wydarzeniem w dziejach Raciborza było nadanie przez księcia Przemysła prawa mili zapowiedniej. Odtąd w okręgu miejskim (w obrębie co najmniej 1 mili = 7,5 km) od murów miasta raciborzanie posiadali monopol warzenia piwa i wyszynku oraz rzemiosła i handlu. Praktycznie każdy dom mieszczkański był miejscem produkcji złociwego trunku, choć na niewielką skalę.

¹ Szczegóły w tej sprawie: N. Mika, *Ustrój miejski Raciborza na przestrzeni wieków*, [in:] *Z dziejów ziemi raciborskiej. Miejsca – Ludzie – Problemy*, Racibórz 2003, s. 124–125.

² Archiwum Państwowe w Raciborzu (dalej: AP-Rac): *Akta miasta Raciborza*, sygn. 1, pag. 5–6.

³ *Ibidem*, pag. 6v–7.

Domy piwne w Raciborzu – rozwój piwowarstwa miejskiego

W XVI wieku w Raciborzu znajdowało się 288 domów mieszczańskich, w tym 155 tzw. „domów piwnych”, upoważnionych do warzenia i wyszynku oraz 133 bez prawa piwowarstwa. Te pierwsze należały do najstarszych, drugie rozbudowano w XIV i XV wieku. Przyznawanie uprawnień piwowarskich domom powstałym po lokacji miasta należało do kompetencji książąt, którzy niechętnie rozdawali nowe przywileje. Nadania takich praw zdarzały się rzadko, otrzymywano je zazwyczaj za określone zasługi np.

28 kwietnia 1508 r., książę raciborski Walentyn Garbaty, ostatni Przemyślida, potwierdził swojemu dworzaninowi Piotrowi Semoracz prawo do posiadania warzelni piwa, handlu winem i innymi towarami w swoim domu w Raciborzu. Ten sam książę 5 sierpnia 1510 r. zwolnił leżący na Targu Końskim (potem Nowym Rynku, dziś na placu Długosza) w Raciborzu dom Krzysztofa Plachesche z browarem i ogrodem ze wszystkich obciążeń i podatków, tak aby ten mógł warzyć piwo i inne trunki, a także wykonywać dowolne rzemiosło⁴. Oczywiście właściciele domów piwnych w Raciborzu musieli uiszczać na rzecz księcia odpowiedni czynsz. Wzmiankę na ten temat znajdujemy w urbarzu z 1567 r., gdzie czytamy: „Jeżeli miasto posiada dom piwny (*preuheusern*), to za każdy war z panwi musi zapłacić 8 groszy, co daje 22 floreny rocznego zysku”⁵.

Liczba domów piwnych w Raciborzu systematycznie rosła w 1532 r. było ich 155, zaś w XVII wieku – 193, a w XVIII wieku – aż 203. W tym miejscu należy zwrócić uwagę na jedną z ulic Raciborza, chodzi o Browarną. Nazwa bierze się od znajdujących się tam we wcześniejszym okresie mieszczańskich domów piwnych, zwanych też browarami. Pomimo, iż tych ostatnich w mieście była dość spora liczba, producenci piwa nie zawiązali w Raciborzu swojej własnej organizacji cechowej, jak to miało miejsce w sąsiednich Głubczycach, gdzie używali nawet odrębnej pieczęci, gdzie na tarczy typu hiszpańskiego, uwieńczonej koroną u góry, znajdowały się 2 wspięte lwy trzymające między sobą 2 duże mieszaki, łopatę i czerpak⁶.

O rozmiarach działalności warzelniczej w mieście świadczy fakt, że pod koniec XVIII wieku zakładano dla Raciborza księgi gruntowe (wieczyste), w których dokonywano urzędowych sądowych wpisów nieruchomości ich właścicieli, specjalne formularze miały nagłówki: „księga gruntowa dla domu, położonego..., zgłoszonego do kasy ogniowej z wartością... talarów, z którym związane jest prawo sprzedawania wina, warzenia piwa, pędzenia gorzalki i produkowania miodów pitnych”⁷. Te wydrukowane nagłówki ksiąg, nie występujące w innych miastach, miały ułatwić pracę urzędnikom sądowym. Wielka

⁴ A. Weltzel, *Geschichte der Stadt Ratibor*, Ratibor 1861, s.108, 110. Por. także G. Hycel, *Chronik von Ratibor O/S. Ein Weg durch die Jahrhunderte*, [b.m. i r.w.], s. 5.

⁵ *Urbarze dóbr zamkowych opolsko-raciborskich z lat 1566 i 1567*, opr. R. Heck, J. Leszczyński, Wrocław 1956, s.169.

⁶ D. Tomczyk, *Pieczęcie górnośląskich cechów rzemieślniczych z XV-XVIII wieku i ich znaczenie historyczne*, Opole 1975, s. 114–120, 149–152.

⁷ P. Newerla, *Dzieje Raciborza i jego dzielnic*, Racibórz 2008, s. 174–175,

liczba mieszczańskich domów piwnych i brak kontroli nad ich produkcją, doprowadziły do wielu nieporozumień w zakresie jakości i ilości produkowanego trunku. Pomyślano wtedy o szczegółowych przepisach i ustalono „Porządek piwny”, zwany inaczej „bierporządka”, który miał służyć zarówno producentom (wspólnocie piwowarskiej), jak i konsumentom. Określono w nim ilość warzonego piwa, odpowiednie proporcje słodu, wody, chmielu, czas produkcji i sprzedaży dla wszystkich domów uprawnionych do piwowarstwa. Według urbarza z 1532 r., raciborskie domy piwne mogły produkować 668 warów złocistego trunku, ale faktycznie warzyły go tylko 576. Pomimo tego zdecydowano się wybudować murowany browar miejski i słodownię, które źródła z XVI wieku lokują przy Nowym Targu. Służył on wszystkim członkom wspólnoty piwowarskiej, którzy w określonych dniach dostarczali do browaru chmiel, jęczmień oraz sód, a wyprodukowany trunek sprzedawali okolicznym karczmarzom⁸.

Zyski, jakie z produkcji piwa uzyskiwali mieszczenie, budziły zazdrość na zamku w Raciborzu, który w średniowieczu i czasach nowożytnych stanowił odrębną jednostkę administracyjną. Stąd próby paraliżowania handlu miejskim piwem na obszarze podległych zamkowi podraciborskich osad. Zmusiło to radę miejską do interwencji cesarza Rudolfa II, a ten 29 września 1612 r. potwierdził Raciborzowi przywilej wyłącznego wyszynku piwa na terenie 14 wsi leżących w dobrach zamkowych. Ich władarz stosował jednak różnego rodzaju naciski ekonomiczne, dotkliwe zwłaszcza w okresie wojny 30-letniej i powszechnego zubożenia miasta, tak że władze municypalne zmuszone były zgodzić się, aby w jednej z karczm nad Odrą połowę sprzedawanego piwa pochodziło z browaru zamkowego. Na tym precedensie nie poprzestano. W latach 70-tych XVII wieku miasto szykowało piwo już tylko w 2 wsiach na terenie dóbr zamkowych (Studzienna, Bronki), a w początkach XVIII wieku – zaledwie w 1. Systematycznie spadała też produkcja złocistego trunku pochodzenia mieszczańskiego. W 1610 r. miasto warzyło jedynie 63 wary piwa, a w 1662 r. – 50 warów, czyli ponad 11 razy mniej aniżeli w 1532 r.⁹ Zresztą nie wszystkich miejskich browarników było stać na zakup sprzętu do produkcji piwa (panwi, beczek, itp.), w związku z czym zrzeszali się po 5 na jeden war.

Racibórz stopniowo tracił przywileje wynikające z wprowadzonego wcześniej prawa mili zapowiedniej. Mocny cios piwowarstwu miejskiemu w Raciborzu zadał cesarz Józef I Habsburg, zezwalając w 1708 r. szlachcie i duchowieństwu na własne piwowarstwo i wyszynk. Coraz więcej wsi szlacheckich i dóbr klasztornych zaczęło zakładać swoje browary i karczmy. Piwowarstwo mieszczańskie bynajmniej nie przeżywało jednak znaczącego kryzysu. Ciężkie czasy nie przyszły również wraz z przejściem Raciborza pod panowanie Prus, jak tego chcą niektórzy autorzy doby komunistycznej¹⁰. W 1787 r. w mieście nad Odrą przerabiano aż 1650 korcy ziarna na sód, a Racibórz pod względem ilości wyprodukowanego piwa na Górnym Śląsku ustępował tylko Nysie i Prudnikowi.

⁸ N. Kracherowa, *Ziemia Raciborska*, Katowice 1972, s. 73.

⁹ J. Kwak, *Miasta księstwa opolsko-raciborskiego w XVI-XVIII wieku*, Opole 1977, s. 100–101.

¹⁰ N. Kracherowa, *op. cit.*, s. 73.

Dzieje browaru zamkowego

Wyraźną cezurą w dziejach raciborskiego browarnictwa jest śmierć w 1532 r. ostatniego Piasta opolsko-raciborskiego Jana II Dobrego. Po nim władzę w tej części Górnego Śląska objął Jerzy Pobożny z dynastii niemieckich Hohenzollernów. 21 października 1532 r. jego urzędnicy sporządzili urbarz, czyli wykaz dóbr i należności raciborskich mieszczan i okolicznego chłopstwa na rzecz książęcego zamku¹¹. Co ciekawe, dokument ten, aczkolwiek zawierający wiele szczegółowych zapisów, ani słowem nie wspomina istnienie książęcego browaru¹². Widocznie jeszcze wówczas nie funkcjonował. Fakt jego istnienia *expressis verbis* potwierdza dopiero kolejny urbarz, sporządzony w 1567 r. Wzmiankuje on, że zamek w Raciborzu posiadał tzw. *pier preuen*, czyli piwny browar¹³.

Tak więc browar zamkowy powstał między 1532 a 1567 r.¹⁴ Pragnąc uściślić datę jego erygowania można przytoczyć tutaj wzmiankę, iż w 1562 r., a więc 5 lat przed sporządzeniem drugiego urbarza, jedno z źródeł wzmiankuje istnienie karczmy zamkowej, położonej w pobliżu mostu na Odrze. Skoro istniała wówczas karczma zamkowa, niewątpliwie sprzedawano w niej produkty wytwarzane w dobrach zamkowych, w tym również miejscowe piwo, bo trudno sobie wyobrazić karczmę bez tego trunku. Jak się więc wydaje, browar zamkowy powstał jeszcze przed 1562 r.

Jak wzmiankuje wspomniany już urbarz z 1567 r., browar był usytuowany przy murze zamkowym, przed domem książęcym od strony obecnej ulicy Zamkowej. Naprzeciw zamku zbudowano słodownię, a koło murów miejskich znajdowała się plantacja chmielu. Z opisu z roku 1595 wynika, że raciborski browar zamkowy nie był mały, gdyż posiadał dwie sklepione piwiarnie.

Fakt erygowania i funkcjonowania browaru zamkowego działał jednak ze szkodą dla raciborskich mieszczan i ich domów piwnych, gdyż produkty zamkowe konkurowały z trunkami przez nich wytwarzanymi. Budując swój browar, włodarz zamkowy dążył do maksymalizacji zysków, kosztem obywateli miasta, którzy i tak musieli mu płacić za każdą wytwarzaną panwię piwa. W 1603 r. źródła wspominają niejakiego Bartłomieja Sokoła, książęcego poborcę piwnego, który kasował odpowiednio wysokie stawki od raciborskich karczmarzy za warzony w mieście i sprzedawany złocisty napój.

Gdy chodzi o konkurencyjny browar zamkowy, to przełom XVI/XVII w. jest dla niego okresem wielkiej prosperity. Opracowania na ten temat mówią o znaczącym wzroście produkcji piwa, jaki nastąpił w tym okresie. W 1642 r. browar zamkowy nabył hra-

¹¹ N. Mika, *Dzieje ziemi raciborskiej*, Kraków 2012, s. 72–73; Idem, *Dějiny Ratibořska*, Krakov 2012, s. 63–64.

¹² Archiwum Państwowe we Wrocławiu: *Księstwo opolsko-raciborskie*, sygn. 151, pag. 3–18. Błędne jest niewątpliwie twierdzenie, jakoby datę funkcjonowania raciborskiego browaru zamkowego „należałoby przesunąć przynajmniej na rok 1532”, por. G. Wawoczny, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*, Racibórz 2005, s. 308–310.

¹³ *Urbarze dóbr zamkowych ...*, s. 168.

¹⁴ Mało precyzyjna jest tutaj, spotykana w literaturze teza, iż browar zamkowy w Raciborzu powstał w 1567 r., por. A. Polański, A. Oborny, *Najważniejsze wydarzenia w dziejach Raciborza*, [in:] *Ziemia Raciborska. Informator*, red. J. Spiechowicz, Warszawa 1958, s. 86.

bia Georg von Oppersdorf, co miało wpływ na dalsze efektywne działanie tego zakładu. W 1647 r. Oppersdorf, dbając o monopol zamkowego browaru, doprowadził do likwidacji produkcji piwa na terenie podległych mu wsi. Przyczyną tego stanu rzeczy była również utrata części zysków spowodowana skutkami szalejącej w tym czasie wojny 30-letniej (1618–1648). Choć eksport zamkowego piwa wyraźnie wówczas zmalał, raciborski trunek w dalszym jednak ciągu docierał do sąsiednich miast. Był między innymi ulubionym napojem kuśnierzy w Bytomiu na Górnym Śląsku.

XVIII-wieczne dokumenty o browarze zamkowym i jego produkcji nie przetrwały, niestety, do naszych czasów. Przekazy źródłowe na jego temat pojawiają się natomiast w większej ilości na początku XIX w., gdy właścicielem raciborskich dóbr zamkowych został ród Hohenlohe-Schillingsfürst. Funkcjonujący na terenie należącego do nich zamku browar przynosił znaczne dochody. Niestety 19 stycznia 1858 r. raciborski zamek został dotknięty pożarem. Ogień ogarnął cały budynek, w tym również browar. Spłonęło 2/3 zabudowań. Po szybkiej odbudowie zamku, 10 czerwca 1859 r. uruchomiono napędzany maszyną parową nowy browar. Ten ostatni, pod koniec XIX wieku, został całkowicie przebudowany i zmodernizowany¹⁵.

Raciborski pilzner zamkowy szynkowany był nie tylko w powiecie, ale także poza jego granicami, na ziemi głubczyckiej i rybnickiej. W Gliwicach powstał specjalny skład piwa zamkowego, nawet w kantynach hut podawano wyłącznie ten trunek. Szynkowano go w Kędzierzynie, Sławięcicach, jak również we Wrocławiu – w restauracji przy ul. Nowoświdnickiej prowadzono wyszynk piwa zamkowego.

Gdy chodzi o piwo warzone poza browarem zamkowym, na terenie samego miasta i okolicznych wsi, to nie znajdowało ono takiego szerokiego grona odbiorców. Innymi słowy nie było w stanie konkurować z trunkiem wytwarzanym za Odrą. Przyczyną były koszty produkcji, mniej opłacalne w przypadku rozdrobnionych, małych browarów. Poza tym piwo warzone w poszczególnych domach było różnej jakości. Próbą wyjścia z impasu było utworzenie w 1850 r. Cechu Piwowarów w Raciborzu i wciągnięcie w jego skład wykwalifikowanych pracowników browaru zamkowego. W księdze pamiątkowej, wydanej z okazji 50-lecia istnienia tej korporacji, można przeczytać, iż we wrześniu 1847 r. 14 byłych członków głubczyckiego cechu piwowarów zebrało się w Raciborzu i postanowiło utworzyć samodzielny cech producentów piwa w mieście i powiecie. Pierwsze zgromadzenie kwartalne odbyło się 20 listopada 1850 r. Na starszego cechu wybrano Floriana Füllbiera. Już w następnych dniach zgłosili się inni mistrzowie piwowarnicy z zamiarem przystąpienia do cechu. Powołano cechową komisję egzaminacyjną, w jej skład wchodził mistrzowie: Moser (Bienkowice) i Langer (zamek raciborski). Powołano mistrza-ławnika, który nadzorował czeladników. W księdze cech piwowarów można przeczytać „Liczba przyjętych uczniów w minionych 50 latach wynosi 444, a wyzwolono 443. Liczba członków – mistrzów wynosi łącznie 122. Obecnie cech zrzesza 34 członków” Wśród tych osób jest aż 13 mistrzów i właścicieli browarów z Raciborza m.in.: star-

¹⁵ L. Jüngst, L. Hantke, *370 Jahre Herzogliche Schloßbrauerei Ratibor*, Ratibor 1937, s. 8–9.

szy mistrz piwowarski Lex, właściciel browaru Berliner, mistrz piwowarski Hausmann, mistrz piwowarski Kaul, właściciel browaru Gotzmann, mistrz piwowarski Kaufmann, mistrz piwowarski Beier, właściciel browaru Ulrich. Zadaniem cechu m.in. przyjmowanie uczniów, nominowanie na mistrzów, przyznawanie zapomóg, kontrola rachunkowa. Na jednym z posiedzeń w 1853 r. postanowiono zadbać o schronisko dla wędrujących czeladników piwowarskich, a w 1868 r. założyć kasę pośmiertną. W 1898 r. postanowiono, aby na podstawie zmian w przepisach w Rzeszy, przekształcić się w wolny cech. Na zakończenie owej księgi pamiątkowej odnotowano: „*cech przez pięć dziesięcioleci rozwijał się pomyślnie. Dążył do zrealizowania trudnych zadań: pielęgnowanie społecznego ducha, wzmacnianie honoru stanowego, rozwijania odpowiednich stosunków między mistrzami i czeladnikami oraz wspieranie i ochrona uczniów. Dobry duch, który dotychczas towarzyszył cechowi, i w przyszłości będzie towarzyszył mu w dalszych działaniach dla pomyślności rzemiosła i każdego członka. Z Bogiem ku przyszłości!*” – tak kończy się księga pamiątkowa wydana z okazji 50-lecia tego cechu¹⁶.

W XIX wieku zniesiono przestarzałe prawo mili, którego od dawna nikt nie przestrzegał. Wszystkim posiadającym kapitał wolno było zakładać browary i słodownie. W połowie XIX wieku powstały prywatne browary, było ich aż 10. Ostra konkurencja na rynku spowodowała, że niektóre z nich upadły i zaprzestały działalności. Według raciborskiej księgi adresowej (*Adressbuch Ratibor*) z 1926 r., w mieście działało 6 producentów piwa. Do bardziej znanych właścicieli browarów zaliczali się:

- Gotzmann (*Brauerei Ausachank „Centralhalle” Gebr. Gottzmann & Co.*), który działał przy raciborskiej Centralhalle, niedaleko teatru miejskiego, przy obecnej ulicy Drzymały
- Wilhelm Lex, który oprócz browaru miał także swoją restaurację przy obecnym kinie Bałtyk
- Brauns – jego zakład znajdował się na rogu ulicy Pivnej i Zborowej
- Kaul – funkcjonował przy obecnej ulicy Stalmacha.

Ten ostatni, na początku XX wieku, nosił nazwę *Kaul'sche Brauerei zum Jungfernhof* (browar Kaula Dwór Panieński). Gustaw Kaul w latach 90 – tych XIX wieku wznosił budynek restauracyjno – hotelowy (obecny budynek MDK). Do budynku dobudowano cały kompleks browaru, budynek mieszkalny właściciela, budynek dla pracowników i zabudowa samego browaru łącznie ze stajniami dla koni, która została się do dnia dzisiejszego. Trzeba powiedzieć, że każdy z tych budynków zachowuje jedną zwartą zabudowę. Na uwagę jednak zasługuje ogródek piwny, urządzone przed budynkiem restauracyjnym. Kaul zdecydował się zakupić przyległe tereny między ulicami Stalmacha i Karola Miarki, sięgające do ulicy Winnej. Teren ten kazał zagospodarować na największy ogród piwny w Raciborzu. W jednym narożu zbudowano drewnianą muszlę koncertową, a przed nią podium do tańca. Bliżej restauracji położono drewniany budynek restauracyjny, po-

¹⁶ *Die Bierbrauer-Innung zu Ratibor 1850–1900. Festschrift zum 50jährigen Jubiläum der Innung, Ratibor 1900.*

sadzono liczne drzewa, umieszczono stoły i krzesła ogrodowe. Co ciekawe restaurator pomyślał także o miejscach zabaw dla dzieci, piaskownicach, huśtawkach, nawet zjeżdżalniach. Kaul zaangażował orkiestry wojskowe, które grywały w środy i w niedziele. Nie trzeba podkreślać, że ogród przyciągał gości, którzy całymi rodzinami udawali się na koncerty i tańce. Jeszcze przed 1912 r. Kaul sprzedał swój browar, ograniczając się do działalności restauracyjnej.¹⁷

Kiedy nadeszły czasy kapitalistycznej produkcji piwowarskiej, koncerty podporządkowały sobie miejscowe browary, jednak piwo miejskie nie zyskało przy tym na jakości, wręcz przeciwnie.

Piwo zamkowe w I połowie XX wieku

Pierwsza wojna światowa (1914–1918) przyczyniła się do kryzysu browaru zamkowego. Trudności na rynku spożywczym doprowadziły do braku możliwości pozyskania dobrego jęczmienia, przez co ograniczono produkcję piwa. Zjawisko to dotknęło również inne browary zamkowe, jak chociażby w Cieszynie¹⁸.

Po zakończeniu działań zbrojnych ziemia raciborska straciła część swoich producentów i konsumentów. Wschodnie jej rubieże uszczuplone zostały przez niepodległą Rzeczpospolitą Polską, zaś południową część, czyli tzw. Kraj Hulczyński, włączono do Czechosłowacji. W tym okresie zmarł mistrz piwowarski Kauffman, który nie przekazał nikomu swych tajemnic produkcji raciborskiego pilznera. Sytuacja raciborskiego browaru zamkowego stała się bardzo trudna.

Warto wspomnieć, iż w latach 80-tych XIX wieku czynnych w mieście było jeszcze 9 odrębnych browarów. Pięćdziesiąt lat później w Raciborzu samodzielnie działał już tylko browar zamkowy. W 1930 roku znaleziono nowego mistrza piwowarskiego, który zaczął warzyć wyśmienite piwo, przypominające „kaufmannowskie piwo szkoły pilzneńskiej”.

W 1937 r. świętowano 370 lat książęcego browaru zamkowego Raciborzu, na tę okazję wydano specjalną broszurę, poświęconą dziejom raciborskiego piwowarstwa. Dwa lata później wybuchła II wojna światowa i nastąpił kolejny kryzys piwowarstwa raciborskiego, spowodowany był brakiem dobrego jęczmienia oraz brakiem doświadczonych pracowników powołanych na front.

Raciborski browar w Polsce

Z działań wojennych browar wyszedł bez większych strat, pozostały prawie wszystkie urządzenia i przedwojenna niemiecka kadra, która nadzorowała browar na przełomie

¹⁷ P. Newerla, *op. cit.*, s. 299–304.

¹⁸ R. Kincel, *Od Mastnego do Brackiego. Z dziejów piwowarstwa cieszyńskiego*, Cieszyn 2000, s. 88.

marca i kwietnia 1945 r., kiedy do miasta weszli Rosjanie. Po wojnie księżący browar został znacjonalizowany. Po wysiedleniu niemieckich pracowników w drugiej połowie 1950 r. starej kadry już nie było, musieli ją zastąpić Polacy. Pierwszym kierownikiem browaru został mistrz piwowar Mieczysław Kwieciński, który pracował do końca 1949 r. Pierwsze powojenne wyprodukowane piwo sprzedawano już od września 1945 r., było to piwo beczkowe. Później browarem kierował Jan Krzysztofowicz, a od 1954 r. – Marian Kacaper. Browar jako oddział produkcyjny od 1953 r. włączony został do Przedsiębiorstwa Zakłady Piwowarsko – Słodownicze w Głubczycach. W 1960 r. dyrektorem browaru został inż. Henryk Nawrot. Zakład w znacznej mierze unowocześniono i zmodernizowano. W 1973 browar przekazany został Zakładom Piwowarskim w Głubczycach, które w 1975 r. przekazały browar Zakładom Piwowarskim w Zabrze. Te przyczyniły się do dalszej modernizacji zakładu, dokonano kapitalnego remontu budynków produkcyjnych i elewacji zewnętrznych.

W 1987 roku obchodzono 420 lat browaru w Raciborzu, z tej okazji dyrektor Górnośląskich Zakładów Piwowarskich w Zabrze wydał publikację poświęconą jubilatowi, napisaną przez nieodżałowanej pamięci badacza dziejów Raciborza Ryszarda Kincla¹⁹.

Wielkim nieszczęściem dla browaru był rok 1997, podczas wielkiej powodzi w Raciborzu, woda zalała piwnice, w których leżakowało i fermentowało piwo. Straty były ogromne. W tym czasie dyrektorem browaru był Marian Janczewski, dzięki któremu, browar po 6 miesięcznej przerwie wznowił produkcję piwa.

Inny zastój w browarze zamkowym miał miejsce w latach 1999 – 2004 r. W 1999 browar ogłosił upadłość a pracownicy otrzymali grupowe zwolnienia. Dopiero w 2004 roku browar wznowił produkcję oferując mieszkańcom Raciborza nowe piwo „Racibor”. Nowy inwestor, Jerzy Łazarczyk kupił zakład od syndyka Browarów Górnośląskich w Zabrze, zmodernizowano sprzęty, uruchomioną nową warzelnię i rozlewnię piwa do butelek.

Sposoby warzenia piwa – historia i wybrane aspekty

Już najstarsze ludy znały sfermentowane napoje, które przypominały dzisiejsze piwo. Był to napój codzienny, jak dzisiejsza herbata czy sok, który spożywano do posiłków. Sumeryjskie, niewielkie gliniane tabliczki, datowane na ok. 3000 lat p.n.e., przedstawiają postacie przygotowujące starożytne piwo z orkisz. To jak dotąd najstarszy dowód na przyrządzanie złocistego napoju ze zboża. Teksty w piśmie klinowym opisują napój zwany sikaru.

Najstarsze piwo wyrabiano poprzez włożenie do glinianych naczyń napełnionych wodą placków chlebowych, uformowanych z wysuszonych ziaren zboża. Ziarno doprowadzano wcześniej do kiełkowania, dodawano przyprawy, miazdżono i dolewano soku z daktyli lub miodu. Z tak przygotowanego ciasta formowano placki, które po wysuszeniu

¹⁹ Idem, *420 lat Browaru w Raciborzu*, Zabrze 1987, s. 1–21.

wrzucano pokruszone do wody i gotowano z dodatkiem rozmarynu lub owoców, a następnie poddawano fermentacji w glinianych dzbanach. Piwo nie było filtrowane. Pływały w nim resztki chleba, ziarna, owoców czy ziół. Dlatego pito je przez trzciniowe rurki.

Po upadku imperium Sumerów, sztukę warzenia piwa kontynuowali ich spadkobiercy, Babilończycy²⁰. Przygotowywali oni piwa jasne i ciemne, piwa z jęczmienia, pszenicy i orkiszu, piwa mieszane i dosładzane syropem z daktyli i innych owoców. Babilończycy do przygotowania piwa używali kadzi zaciernych, kotłów warzelnych, kadzi fermentacyjnych i glinianych, cylindrycznych amfor. Jako pierwsi w historii zaczęli używać chmielu w celu poprawienia smaku wywaru ze słodu, jak również podgrzewać brzeczke, by łatwiej rozpuścić jej składniki.

Piwo odgrywało ogromną rolę również dla mieszkańców starożytnego Egiptu. W spożyciu zajmowało ono drugie miejsce, zaraz po chlebie. Ówczesne piwo zawierało niewielką ilość alkoholu i przypominało bardziej gęsty napój piwny. Było pożywne, bogate w kalorie i proteiny, zdrowsze niż woda z Nilu²¹.

Mieszkający na terenie Europy, Germanie, pili piwo ze zboża, które nie posiadało żadnych dodatków chmielu, lecz tylko trochę miodu, żywicy, kory czy też ziół. Dopiero w średniowieczu do klasztoru w Galii dodatkiem do piwa był chmiel. Podobną technologię produkcji tego trunku mieli Słowianie.

Początki piwowarstwa na ziemi raciborskiej nie są niestety znane. Nic na temat produkcji tego trunku nie wspomina dokument księcia Kazimierza opolsko-raciborskiego z 1217 r., uchodzący za pierwszy akt prawny mówiący o funkcjonowaniu w Raciborzu prawa miejskiego²², jak również kolejne przywileje, nadane przez następców Kazimierza²³. Dopiero późniejsze dokumenty z XV i XVI wieku wspominają, istniejące w mieście nad górną Odrą, mieszczkańskie domy piwne, zwane niekiedy browarami. Wytwarzany w nich trunek, produkowany był w małych ilościach na własne potrzeby. Mógł go warzyć każdy pełnoprawny obywatel miasta. Jak podaje wielce zasłużony badacz dziejów Górnego Śląska, ksiądz Augustyn Weltzel, 5 sierpnia 1510 r., książę raciborski Walentyn Garbaty zwolnił dom niejakiego Krzysztofa Plachesche, z tamtejszym browarem i ogrodem na Nowym Rynku w Raciborzu, ze wszystkich obciążeń i podatków tak, aby ten mógł warzyć białe i czarne piwo (*weisses und schwarzes Bier*)²⁴. Pisząc białe i czarne piwo, autor miał z pewnością na myśli to, co dziś określamy mianem: jasne i ciemne. Takich lub innych wzmianek na temat mieszczkańskich domów piwnych w Raciborzu spotkać można oczywiście znacznie więcej. Według przekazu z 1564 r. w Raciborzu warzone było piwo pszeniczne i jęczmienne.

Wodę do produkcji złotego trunku dostarczano z pobliskiej rzeczki Psiny, zwanej później Psinką. Ujęcie znajdowało się we wsi Studzienna. Stamtąd biegł wodociąg – wzmian-

²⁰ J. Wolski, *Historia powszechna starożytność*, Warszawa 1979, s. 11–21.

²¹ Ibidem, s. 24–27.

²² *Codex diplomaticus Silesiae*, ed. K. Maleczyński, Wrocław 1959, nr 181, s. 159–161.

²³ N. Mika, *Ustrój miejski Raciborza ...*, s. 123–126.

²⁴ A. Weltzel, *Geschichte der Stadt Ratibor*, Ratibor 1861, s. 110.

kowany po raz pierwszy 14 kwietnia 1258 r. – którym transportowano wodę przez środek miasta, aż do klasztoru ojców dominikanów pw. Św. Jakuba przy rynku²⁵.

Piwo warzone było tylko od jesieni do wiosny, ponieważ w miesiącach letnich brzezka, czyli wynik gotowanego słodu i chmielu, szybko kwaśniała. Trudno też było stworzyć w domach odpowiednie warunki do przechowywania trunku, który potrzebował niskich temperatur. Nie nadawały się do tego również mieszczańskie piwnice, które nie były do tego przystosowane. Przygotowanie piwa do konsumpcji trwało ok. 5–6 tygodni. Napój wytwarzano i przechowywano w drewnianych beczkach, które produkowali miejscowi rzemieślnicy, zrzeszeni w specjalnym cechu bednarzy, kołodziejów, stolarzy i wrębowników, który funkcjonował w Raciborzu co najmniej od XVII wieku i posiadał swoją pieczęć²⁶.

Nadwyżka produkowanego w mieszczańskich domach piwa, wystawiona była na sprzedaż. Naturalnie handlem złocistego trunku nie parął się każdy obywatel miasta, posiadający prawo produkcji piwa, a jedynie karczmarze, zwani też szynkarzami. Stąd dokumenty cechowe doby nowożytnej piszą o istniejących w Raciborzu „*gospodach i szynkownych domach*” (1670 r.)²⁷.

Wielką konkurencją dla piwa warzonego w domach mieszczańskich stanowił trunek, który zaczął być produkowany w zamkowym browarze na Ostrogu, co – jak wiemy – nastąpiło między 1532 a 1567 rokiem. Sporządzony w związku z tą ostatnią datą urbarz, czyli opis dóbr zamkowych i świadczonych powinności na rzecz zamku, wspomina po raz pierwszy browar (*pier prauen*), do którego woda dostarczana była rurą z pobliskiej Odry, przy pomocy specjalnego urządzenia zwanego „*wasser kunst*”. Osobą odpowiedzialną za sprawne dostarczanie wody oraz szczelność instalacji wodociągowej był rumistrz (*röhrmeister*). Urbarz wzmiankuje ponadto naczynie do produkcji piwa, zwane panwią (*pfanne*)²⁸. To ostatnie, choć znacznie mniejszych rozmiarów, znane było również w domach piwnych na terenie miasta.

Po powstaniu browaru zamkowego, zmienia się również technologia produkcji piwa. Nie jest już to produkcja chałupnicza, ale na większą skalę (wynika to z opisu zamku z 1595, w którym wspomniano o dwóch sklepionych piwiarniach). Należy jednak stwierdzić, iż jeszcze na początku XIX wieku wyposażenie techniczne browaru było skromne, a piwo nie miało zbyt wysokiej jakości. Jak podaje spis inwentarza z 1812 r., na wyposażeniu raciborskiego browaru zamkowego znajdowały się m.in.: miedziany kocioł warzelniczy, piła ręczna, okute wiadro studzienne, czerpaki. Słód wyrabiano z pszenicy, napój był mętny i kwaśny. Złoty napój nie leżakował, bo nie było ku temu warunków. W związku z tym do konsumpcji trafiało tzw. „młode” trunek. Poza tym piwo – piwu nie było równe. Różniło się smakiem, trwałością i pienistością. Zmiany w technologii przyszedł wraz z rewolucją przemysłową. To właśnie odkrycia w XIX wieku spowodowały,

²⁵ AP-Rac: *Akta Komory Książęcej*, sygn. 10, pag. 5, 15–16.

²⁶ D. Tomezyk, *op. cit.*, s. 149.

²⁷ Pod datą 1670 r., por. Muzeum w Raciborzu: *Historia*, sygn. MR-H-1850, pag. 100.

²⁸ *Urbarze dóbr zamkowych ...*, s.168–169.

że warzenie piwa nabrało innego znaczenia. Można tu już mówić o kontrolowanym procesie technologicznym.

Jako ciekawostkę można wspomnieć tutaj pisany w języku polskim poradnik dla piwowarów, wydany drukiem przez Jana Koncewicza w 1847 r.²⁹ Choć książka ukazała się w dalekiej Warszawie, w granicach ówczesnego Imperium Rosyjskiego, pojedyncze jej egzemplarze dotarły na ówczesny pruski Górny Śląsk. Świadczą o tym zasoby biblioteczne miejscowych muzeów oraz bibliotek prywatnych, również w Raciborzu. Autor szczegółowo wymienił wszystkie produkty służące do wyrobu piwa (opisuje nawet proces produkcji tego trunku z kartofli). Swoją uwagę skupił na wodzie, robieniu słodu, jego suszeniu, potrzebnej temperaturze na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego. W rozdziale V i VI dokładnie pisał na temat zacierania i warzenia brzezki. Kolejny rozdział i jego podrozdziały poświęcone zostały fermentacji. Odrębny rozdział poświęcony został wyrabianiu portera i tzw. piwa angielskiego. W tym miejscu należy zwrócić uwagę na fakt, że porter warzony był we wspomnianym już wcześniej raciborskim browarze Gottzmanna, którego pracownicy odpowiedzialni za produkcję tego szlachetnego trunku bez wątplenia znali pracę Koncewicza. Ta ostatnia uchodziła wówczas za swego rodzaju biblię piwowarstwa i przetłumaczona została na kilka języków, m. in. niemiecki i rosyjski.

W roku 1896 browar został przebudowany. Rozbudowano go o warzelnię, maszynownię, kotłownię, chłodnię, suszarnię słodu oraz magazyn do przechowywania. Przerobiono i wprowadzono nowy sprzęt i urządzenia do produkcji piwa. Pod kierownictwem mistrza browarniczego Kaufmanna od roku 1899 zaczęto produkować piwo na sposób „pilzneński”. Miało ono opinię napoju bardzo dobrej jakości. Niestety, Kaufmann umierając nie przekazał tajemnicy warzenia znakomitego złotego napoju potomnym. Jakość raciborskiego piwa zamkowego znacząco spadła³⁰.

Zmiany przyszły dopiero w końcu 1936 r. Nowy kierownik produkcji piwa, który swe doświadczenie zdobywał w browarach w Górnej Bawarii, poprawił jakość zamkowego trunku. Udało się też wyprodukować napój, odpowiadający starej szkole pilznerskiej Kaufmanna. Naturalnie nie sposób tutaj mówić o tym samym napoju. W tym też czasie odnowiono i wyczyszczono wszystkie budynki należące do browaru. Do warzenia piwa pobierano odpowiednią ilość słodu, który rozdrabniano w młynach, a następnie dostarczano do specjalnego urządzenia, w skład którego wchodziła kadź zacierana, kadź czyszcząca i patelnia korzenna³¹.

Produkcja brzezki – podstawowego surowca do produkcji piwa – odbywała się według starych sprawdzonych zasad. Po precedzeniu, schładzano ją do odpowiedniej temperatury, a po dodaniu drożdży następował proces fermentacji, który odbywał się w specjalnych kadziach i drewnianych beczkach (mimo iż w latach 30-tych wprowadzano już beczki me-

²⁹ T. J. Koncewicz, *Piwowarstwo w całej obszerności praktycznie wyłożone, z opisaniem postępowania, jakiego przy robieniu zwyczajnego piwa, nie mniej portera, piwa tak zwanego angielskiego i bawarskiego, trzymać się należy; z dodatkiem o robieniu piwa z kartofli, surowych ziarn zbożowych i cukru*, Warszawa 1847.

³⁰ R. Kincel, *420 lat Browaru w Raciborzu ...*, s. 12–16.

³¹ L. Jüngst, L. Hantke, *370 Jahre Herzogliche Schloßbrauerei Ratibor*, Ratibor 1937, s. 10–12.

talowe). Główna fermentacja trwała niedługo, natomiast późniejsza – około 3 miesięcy, co związane było ze starą zachowaną tradycją browarniczą przechowywania piwa, w kadziach dębowych, co miało znaczący wpływ na jego jakość. Dla porównania w niemieckim mieście Einbeck okres fermentacji był znacząco skracany i wynosił około 8 dni.

Aby sprostać wymaganiom konsumentów, odnośnie krystalicznie czystego trunku, włączono do produkcji piwa nowoczesne urządzenie filtrujące z brązu. Było ono jednym z najbardziej nowoczesnych na terenie przemysłu browarniczego. Zanim piwo trafiło do beczek do wysyłki, było filtrowane. Wypełnienie beczek w czyste piwo odbywało się przy pomocy w pełni zautomatyzowanego urządzenia. Wszystkie beczki przed napełnieniem były pokrywane smołą i dokładnie czyszczone, jak również sprawdzana była ich szczelność.

Szczególną uwagę zwracano przy rozlewaniu piwa do butelek. Również w tym przypadku browar zamkowy dbał o jakość piwa i korzystał z najnowszych osiągnięć technologii. Czyszczenie a także wypełnianie butelek przeprowadzano na najnowocześniejszych urządzeniach, dbano o higienę i czystość maszyn i aparatów. W miejsce czyszczenia za pomocą szczotek wprowadzono nowe, w pełni zautomatyzowane czyszczenie, przy pomocy strumienia wody pod ciśnieniem, co gwarantowało całkowite mechaniczne i biologiczne wyczyszczenie butelek. Na taśmie posuwały się sterylne butelki do maszyny, która wypełniała je złocistym trunkiem (200 butelek/godzinę). Nowoczesna, jak na owe czasy maszyna, napełniała butelki z przewodów podłączonych bezpośrednio do beczki w przechowalni, a wszystko pod dokładnie kontrolowanym ciśnieniem. W ostatniej fazie, automatyczna maszyna do przyklejania etykiet nadawała wypełnionym butelkom odpowiednie świadectwo pochodzenia. Śmiało można powiedzieć, że było to piwo najwyższej jakości. Browar zamkowy dysponował również własną maszyną produkującą prąd (agregatem prądotwórczym), co pozwalało zaopatrzyć cały zakład browarniczy w prąd, budynki administracji jak również domy służby. Posiadał również nowoczesne maszyny chłodzące, które dbały o utrzymanie odpowiedniej temperatury w piwnicach.

Browar aż do 1978 r. produkował własny sód z jęczmienia, który zbierany był z własnego majątku książęcego. Bardzo dużą wagę przykładano do jego hodowli, zbiorów i oczyszczania, gdyż stanowił jeden z trzech najważniejszych składników piwa. Zebrany jęczmień przygotowywano na sód na klepisku. Następnie zielony sód suszono w specjalnie wybudowanych suszarniach. Kolejnym składnikiem był wysokiej klasy chmiel sprowadzany z Bawarii. Oprócz słodu i chmielu, ważnym surowcem była woda. Początkowo – co już powiedziano wcześniej – zamkowy browar pobierał ją z pobliskiej Odry. Dopiero w XVIII wieku wodę zaczęto sprowadzać z własnego ujęcia w Oborze. Dzięki systemowi drewnianych rur, osadzanych jedna w drugą, woda płynęła przez ok. 6 km prosto do zamkowego browaru. Źródłana woda z Obory wyśmienicie nadawała się do produkcji raciborskiego piwa i miała ogromny wpływ na jego jakość.

Po wojnie browar warzył piwo jasne i słodowe takie jak: Zamkowe, które było znane na całym Górnym Śląsku oraz Raciborskie i Krzepkie a w latach 80-tych Sobieskie. W 2004 r. produkowano piwo pod nazwą Racibor³².

³² G. Wawoczny, *Tajemnice zamku i browaru w Raciborzu*, Racibórz 2011, s. 110.

Obecnie piwo w browarze raciborskim produkowane jest – jak podają niektórzy – według receptury z końca XIX wieku, której głównym twórcą był Kaufmann. Należy jednak pamiętać, iż Kaufmann nie zostawił po sobie tajemnicy wyrobu ówczesnego piwa. Można jedynie domniemywać, że przy warzeniu piwa, raciborski browar stara się nawiązywać do dawnej kaufmanowskiej tradycji.

Najważniejszymi składnikami są: słód, chmiel, drożdże piwowarskie oraz woda. Słód jasny dostarczany jest do browaru zamkowego ze słodowni z Czech, chmiel z województwa lubelskiego, a woda z ujęcia miejskiego.

Warzenie brzezki odbywa się w naczyniach wykonanych z miedzi i stali kwasoodpornej. Warzenie rozpoczyna się od przygotowania zacieru, czyli zmieszania rozdrobnionego słodu z wodą. Głównym celem zacierania jest przeprowadzenie składników słodu takich jak skrobia i białko w stan rozpuszczalny. Następnym etapem jest filtracja, gdzie następuje oddzielenie brzezki od nierozpuszczonej części słodu (np.: łuski). Kolejnym procesem jest schłodzenie brzezki do odpowiedniej temperatury i skierowanie jej do kadzi fermentacyjnej, po drodze natleniając ją tlenem spożywczym. Proces fermentowania odbywa się w otwartych kadziach fermentacyjnych i trwa ok. 10 dni. Do brzezki przesłanej do kadzi fermentacyjnej wprowadza się drożdże. Jest to proces, w trakcie którego następuje wyprodukowanie alkoholu etylowego i dwutlenku węgla.

Młode piwo, zwane zielonym, nie nadaje się jeszcze do konsumpcji, dlatego przekazywane jest do leżakowni na około 4–6 tygodni, gdzie dojrzewa. Tę fazę procesu przeprowadza się w zamkniętych zbiornikach tzw. tankach, w niskich temperaturach (temp. pomieszczenia +4 do –20C)

W czasie leżakowania piwa następuje:

1. Odfermentowanie dalszej części ekstraktu
2. Nasycenie piwa dwutlenkiem węgla, dzięki czemu nabiera ono orzeźwiającego smaku, lepszej pienistości i trwałości,
3. Wyrównanie, polepszenie smaku,
4. Klarowanie piwa przez osadzanie się drożdży,
5. Obniżenie podatności piwa na różnego rodzaju zmętnienia,
6. Ograniczenie niekorzystnego wpływu tlenu na jego smak (przez przechowywanie bez dostępu powietrza).

Kolejnym etapem jest filtracja piwa. Jej podstawowym celem jest wydzielenie z piwa zawieszin powodujących zmętnienia i nadanie piwu odpowiedniej klarowności i połysku. Następnie piwo poddawane jest pasteryzacji i rozlewane do butelek. Zamknięte butelki przesyłane są taśmą płytkową przed ekranem świetlnym, gdzie ocenione są: poziom napełnienia i czystość opakowania. Napełnione butelki ocenione jako dobre, przesyłane są do etykietarki, gdzie następuje naklejanie etykiety i przygotowanie gotowego produktu do wysyłki.

Jak widać dawny browar książęcy jak i dzisiejszy browar raciborski łączą ze sobą stare tradycje warzenia piwa z nowinkami technologicznymi, tak by odbiorcy piwa mogli być w pełni usatysfakcjonowani z produktu.