

Kláben Gyula

„Évszázadokban mért siker”

**A Dreher Sörgyárak Rt. története<sup>1</sup>****Sört kerítünk rá**

„Csak a négy lábú iszik vizet”  
(Egy söröskorsó felirata)

A köztudat a történelmi magyart klasszikus borivónak ismeri, és úgy tudja, hogy a sört a XVII. század végén a városi németesség vitte be az országba, s fogyasztása így első sorban a városi polgárságnál terjedt el. Így született a közhelyszerű megállapítás, hogy a sör német, a bor pedig magyar ital. Ez azonban nem állja meg a helyét. A X. századi honfoglaló magyarok ősi itala ugyanúgy a sör volt, mint ahogy a germánoké és általában azoké a népeké, amelyek országában nem termelt meg a szőlő, vagy az állandó helyváltoztatás miatt nem volt idejük a szőlőtermesztésre.

Közismert tény, hogy már a legrégebb népek is ismerték a sörfőzést, így a keletről vándorló magyar nép is magával hozhatta. Ennek tudatában sokan úgy vélték, hogy a ser a pusztázó magyar itala, a bor a letelepedetteké. De ez sem fedi a valóságot. A kézművesség-történet adatai szerint már a XI-XII. századi korai középkorban a népi magyar serfőzésnek olyan magas kultúrája volt, mint bárhol másutt Európában, de a sörfőzés mesterei nem a kolostorok szerzetesei voltak, hanem parasztszellérek.<sup>2</sup> A tárdulás előtti magyar paraszt egyformán „szúrte” és itta a sört. A szájhagyomány szerint bort ivott a mulatni vágyó, sört a pihenni vágyó. Az első serfőzdek a Duna mentén épültek, mivel a vizet a folyóból nyerték.

**A kőbányai sörváros**

Ha Magyarországon az emberek Kőbányáról (az ország fővárosának, Budapestnek

X. kerülete) hallanak, mindjárt a sörgyárra, s természetesen a sörre gondolnak, és fordítva, a sörről Kőbánya jut eszükbe. Érdekes, hogy ez a két fogalom összenőtt. Kőbánya egy Pest melletti település volt egészen 1872-ig, amikor a Duna melletti három város – Pest, Buda, Óbuda – egyesítésével létrejött a főváros Budapest néven, és ahhoz X. kerületként hozzá nem csatolták.<sup>3</sup>

A települést azonban – amelynek eredeti neve Kőér volt – már 1244-ben Pest városának adományozta IV. Béla királyunk, hogy a várost kőfállal vegyék körül a támadások ellen.<sup>4</sup> Ekkor kezdték el a bányászatot, és nemcsak a városvédő kőfalat építették fel a kibányászott kövekből, hanem Pest számos palotáját, hiszen a bányászat egészen a múlt század második feléig tartott. A bányászatról kapta a Kőbánya nevet, és mivel maga a bányászat a föld alatt, 18-20 méter mélységben folyt, hatalmas tárnák keletkeztek. Ezeknek a 8-10 méter magas, boltozatos folyosóknak a hossza megközelíti a 30 kilométert.

A XIX. század közepéig a sörfőzést, más mesterségekhez hasonlóan, céhrendszer keretében végezték. Magyarországon igen sok sörfőző céh működött Pesten, Budán és a vidéki városokban, mivel inkább a városi lakosság volt a sörfogyasztó. A század második felére a céhrendszer túlhaladottá vált, és gátja lett az ipari fejlődésnek. Ennek ellenére egészen az 1872. évi VIII. tc. életbe lépéséig fennállt.<sup>5</sup> A sörfőzésben az 1843. évi Pesti Serrendtartás indította el a szabad versenyre alapozott ipari gyakorlatot. Kimondta: „minden pesti polgár servám lefizetése ellenében szabadon főzhet sert”.<sup>6</sup> Ez a serrendtartás még képesítéshez sem kötötte a serfőzést, szabad versenyt hirdetett. Pest

városa ezzel visszaadta az ősi magyar polgári seresszabadságot, és lehetőséget adott az ipar kibontakozására.

1844-ben azonban a pesti születésű *Schmidt Péter* serfőzőmester – aki Münchenben Gabriel Sendlmayertől megtanulta az alsóerjesztés fortélyait – a kőbányai sziklapincékben rendezett be „sertárosházat” vagyis tároló- (*lager*) pincét az egyébként Pesten működő serfőzdeje számára, amely egészen 1867-ig működött az Üllői úton.<sup>7</sup> Így ő volt az, aki a serfőzést Kőbányára irányította. Magyarországon ő főzte az első lager sört. Így kapcsolódott akkor a magyar serfőzés az osztrákhöz és a bajorhoz. Dreher 1841-ben, Sendlmayer 1842-ben, Schmidt 1844-ben kezdte *lagerelni*, vagyis hideg pincében tárolni alsó erjesztésű sörét. Sörének akkora sikere lett, hogy ezután Kőbányán egymás után épültek a serfőzdek a pincék fölé. 1854-ben az első, 1855-ben a második. Ezek voltak az ország első olyan serfőzdéi, amelyek már gyárnak nevezhetők. Később

még további négy épült. Mindegyik saját malátagyárat is épített, mivel az országban bőségesen termelt kiváló minőségű sörárpa.

A serfőzéshez nagy mennyiségű és jó minőségű ivóvízre volt szükség, ezért a serfőzdeket a század közepéig mindenütt víz mellé telepítették. Pesten és Budán természetesen a Dunához. 1840 után azonban: „*Takáts Sándor megépíti az első szivóvízpumpás kutat, ahonnan ökör és ló hajtott a géppel kavicsra, homokra, faszenre, mint szűrőanyagokra szivattyúzzák a vizet, s így pótolják a Duna vizét kútvízzel*”.<sup>8</sup> Nyilván a hatalmas pincerendszernek és a mélyfúrású kutakból nyerhető kitűnő víznek tulajdonítható, hogy a néhány évtized leforgása alatt felépült hat serfőzdet egymás szomszédságában építették. Mivel a gyári épületek mellett nagy szabad területtel rendelkeztek, több mint 100 hektárnyi területet foglaltak el, sok munkást foglalkoztattak, így Kőbányából egy egész „sörváros” lett.

Az első serfőzde 1854-ben kezdte meg működését Barber és Kluseman Serfőzdeje néven a Jászberényi úton. A családi vállalkozásként indult serfőzde 1867-ben részvénytársasággá alakult *Első Magyar Részvényserfőzde* néven.<sup>9</sup> Ez ma a Kőbányai Sörgyár Rt. legnagyobb, s központinak mondható gyára (ma a II. sz. telep).

A második serfőzde 1855-ben indult a gyár szomszédságában a Halom utca 42-ben, *Kőbányai Serház* néven. A híres osztrák sörszakember *Dreher Antal*, – aki a schwechati lager bierral (ászsör) elnyerte a „sörkirály” címet – szemet vetett a Kőbányai Serfőzdekre, melyek szintén ázsósört készítettek, így konkurenciát jelentettek számára. Ezért előbb telket vásárolt Kőbányán, majd 1862-ben megvette az akkor már gőzenergiával működő Kőbányai Serházat, mely ettől kezdve *Dreher Antal Serfőzdeje* néven működött tovább. Családi tulajdonban maradt egészen 1948-ig, az államosításig. Ekkor ez a gyár is kikerült a család kezéből, s ezzel a Dreher család 152 év után búcsút mondott a sörszak-



DREHER ANTAL

mának, ugyanis a következő évben meghalt Dreher Jenő, a kőbányai gyár elnök-vezérigazgatója, a család utolsó férfitagja.<sup>10</sup>

Az akkor 40 ezer hl/év kapacitású serfőzdét a schwechati sörkirály fia, ifj. Dreher Antal fejlesztette Magyarország legnagyobb serfőzdéjévé, mely az 1910-es években 1 millió hl-es kapacitással már meghaladta az anyacég, a schwechati serfőzde kereteit és termelési kapacitását is.

A harmadik serfőzdét 1894-ben helyezte üzembe egy újabb serfőző társaság *Kőbányai Polgári Serfőzde* néven. A Maglódi u. 17. sz. alatt (ma a IV. sz. telep) működő serfőzde kiváló sörével hamar betört a sörpiacra, s az 1896. évi millenniumi kiállításon elnyerte a legmagasabb kitüntetést, a Díszoklevelet a kiváló minőségért, melyet maga Ferenc József írt alá!<sup>11</sup>

1894-ben magalakult Kőbányán a negyedik sörgyár, a *Kőbányai Király Serfőzde*. Ezt a vállalatot a magyar nagyipari tőke alapította sör- és malátagyártásra. Az építkezési költségek azonban felemésztették az alaptőkét, amit azután ki kellett egészíteni. A serfőzde 1898-ban ugyan megkezdte működését, de nem bírta a versenyt, és fel kellett számolni. A gyárat a Deutsch család vette meg 1900-ban, és a négy budapesti nagy sörgyárak (Dreher Antal Serfőzdéje, Első Magyar Részenyserfőzde Rt., Kőbányai Polgári Serfőzde és Haggemacher Henrik Sörgyára) biztosítékot nyújtottak arra, hogy a gyárban nem fognak sört főzni, kizárólag malátagyártással foglalkoznak majd. (Ez ma a Kőbányai Sörgyár III. sz. telepe)

Magyarországon ekkor még több mint 100 serfőzde működött, de nem mindegyiknek volt malátagyára. A kisebbek vásárolt malátával dolgoztak, és csak a nagyobb sörgyárak rendezkedtek be malátagyártásra is, sörük jó és egyenletes minőségének biztosítására. Mivel az ország területi adottságai kedvezőek voltak a sörárpatermesztésre, a

tőkések egy csoportja malátagyártást is végzett, mert a malátát jó áron lehetett értékesíteni a hazai és a nemzetközi piacon. Így alakult meg a *Deutsch-féle Malátagyár* is, amely sziklapincéiben a kőbányai sörgyárakhoz hasonlóan, kiváló minőségű malátát tudott előállítani.

Az ötödik serfőzde 1911-ben indult a Maglódi u. 25-ben.<sup>12</sup> A budafoki Haggemacher család építette, így már két serfőzdéjük működött a fővárosban, illetve közvetlen szomszédságában. (Budafok akkor még nem tartozott a fővárosához). A *Haggemacher Sörgyárak Rt.* kőbányai sörgyára nem volt nagy kapacitású sörgyár (évi 300 ezer hl), de rendkívül korszerű. Sajnos, az I. világháború a söripart rendkívül megrongálta, a piac teljesen beszűkült, ezért a gyárat 1923-ban leszerelték és Nagyváradra szállították. Helyén fonoda létesült Haggemacher Textilművek néven, melyből az államosítás után a kőbányai textilgyár lett, és levált a sörgyárról.



A KŐBÁNYAI SZIKLAPINCÉK EGYIK TÁRNÁJA

Kőbányán 1912-ben újabb gyárat alapítottak. A Hazai Bank Rt. a Deutsch Ignác és fia céggel együtt megalapította a *Fővárosi Serfőző Rt.*-t, amely már a hatodik serfőzde volt. A gyárat a legmodernebb berendezésekkel szerelték fel, és 1914-ben már termelni is kezdett. A küllemre is rendkívül impozáns, korszerű sör- és malátagyár az I. világháború utáni nagy visszaesés következtében csak rövid ideig működött teljes kapacitással, 1935-ben pedig részvényeinek nagy többségét megvásárolta az 1933-ban egyesüléssel létrejött *Dreher-Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt.* (Ez ma a sörgyár V. sz. telepe).<sup>13</sup> Ezzel kialakult a kőbányai „sörváros”, mely hat gyárat és két gazdasági telepet (a mai VI-os és VIII-as) foglalt magába.



A KŐBÁNYAI SÖRGYÁR FŐZŐHÁZÁNAK RÉZÜSTJEI MÉG A DREHER-IDŐKBŐL VALÓK

## Hanyatlás a két világháború között

A trianoni békeszerződés következtében Magyarországon kevés iparág került olyan helyzetbe, mint a söripar. A fővárosi nagy sörgyárak az ország termelőképességének 75%-át képviselték. A többi gyárral együtt a trianoni Magyarországon maradt a sörgyártás kapacitásának 85%-a. Az ország lakossága 18,3 millióról 7,6 millió főre csökkent. Az Osztrák–Magyar Monarchia közös vámterülete megszűnt, és a bortermelés kivitele egyenlőre lehetetlenné vált. A nagy borkínálat lenyomta a bor árát, ami a sör iránti kereslet jelentős csökkenését hozta. A söripar termelésének és fejlődésének alakulását mindig erősen befolyásolta az adott időszak gazdasági helyzete. Szűkös helyzetben ugyanis a lakosság sörigénye csökkent, fellendülés idején pedig emelkedett, így a termelés is az igényeknek megfelelően hullámzott. Ez a jelenség megmutatkozott a háború utáni években, évtizedekben is.

A Trianon utáni területen a háború előtt 19 sörgyár volt, amiből a húszas években 13 folytatta tovább addig tevékenységét, köztük 5 budapesti gyár volt. A gazdasági helyzet fokozatos javulásával együtt emelkedett a sör iránti igény, s ennek következtében a sörtermelés is. A legnagyobb szintet a II. világháború kitöréséig 1926–27-ben érte el, csaknem 700 ezer hektoliterrel, a fejenkénti sörfogyasztás mintegy 8 liter volt.<sup>14</sup> Ekkor már ismét nagyobb arányban a magasabb Balling-fok tartalmú söroket termelték, melyeknek 88%-át Budapesten gyártották.

A sör iránti kereslet visszaesése miatt a nagy gyárak meglévő kapacitásuknak csak kis részét tudták kihasználni, így fejlesztésre, korszerűsítésre nem került sor. Nehéz helyzetükön érdekközösségbe lépéssel próbáltak segíteni. Így lépett érdekközösségbe a három nagy budapesti gyár: a Dreher Antal Serfőzde Rt., az Első Magyar Részvényserfőzde Rt.

és a Haggemacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Rt. Termelésüket koncentrálták, és azt a Részvényserfőzdeben közösen végezték. Számos leányvállalatot (többek között csokoládé-, konyak-, likőr- és textilgyárt) létesítettek. A Kőbányai Polgári Serfőző Rt. 1922-ben magába olvasztotta a Szent István Tápszerművek Rt.-ot és így a háborúban már megindított pótkávégártáson kívül csokoládé-, cukorka- és szappangyárt is működtetett. 1930-ban a három vállalat által korábban létesített konszern – 1933-tól Dreher–Haggemacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. – továbbá a Kőbányai Polgári Serfőzde és Szent István Tápszerművek Rt., kartellbe tömörült. A kartellszerződéssel a résztvevők a sörgyárak közötti versenyt akarták normális mederbe terelni úgy, hogy egyrészt az alapanyagok – az árpa, a komló – beszerzése, másrészt a sőreladási lehetőségek tekintetében ne veszélyeztessék egymás létét. A szerződés szerint a vállalatoknak részletes jelentési és beszámolási kötelezettségük volt. Megállapították a termelési kontingeneket, rögzítették a budapesti és a vidéki üzemek sörfőzésének arányát, szabályozták a sörök Balling-fokát, az árak kialakításának módszerét és a termeléshez valamint az értékesítéshez kapcsolódó egyéb tevékenységeket. A gyárak közötti koordinációt a Fővárosi Sörfőzők Egyesülete végezte.

## Fellendülés a „felszabadulás” után

### A II. világháború utáni helyzet

A „felszabadulás” időszakában a magyar söripart – az ország jelenlegi területén – a következő vállalatok képviselték: a Dreher–Haggemacher Első Magyar Részvényserfőzde Rt. (jelenleg a sörgyár I. és II. telepe), a Polgári Serfőzde és Szent István Tápszerművek Rt. (jelenleg a sörgyár IV. telepe), az Export Magyar Malátagyár Rt. – korábban Deutsch-féle Malátagyár – (jelenleg a sörgyár

III. telepe), továbbá a pécsi Pannónia Sörgyár Rt. és a Sopron–Kőszeg Polgári Serfőzde Rt. Nem működő vállalatként fennállt a Fővárosi Sörfőző Rt. (jelenleg a sörgyár V. telepe), amelynek termelését 1935-től megszüntették, és a *Király Serfőzde Rt.* Nagykanizsán.<sup>15</sup>

A harcok a sörgyárakat sem kímélték, különösen a kőbányai gyárakat érte nagy veszteség. A kőbányai sziklapincék jó szolgálatot tettek Kőbánya lakosságának a bombatámadások idején, mert biztos menedéket nyújtottak. A gyári épületek, berendezések azonban a harcok és bombatámadások következtében nagy károkat szenvedtek. Nem egészen két héttel Kőbánya „felszabadulása” után, 1945. január 15-én, a lakosság víz- és villamosenergia-szükségletének biztosítása érdekében üzembe állították a legnagyobb gyár (a Részvény) erőtelepét, s nem sokkal a Polgáriét is.<sup>16</sup>

Ezekben az években a kőbányai gyárak a sörtermelés mellett igen fontos szerepet játszottak az élelmiszer-ellátásban is. Beindultak a keksz-, a csokoládé-, a kakaó- és a cukorka-üzemek, a konyak-, a rum- és a likörgyártás, az olaj-, a szappan-, a kávészergyár és a textil-üzem is. Alapvető cél volt, hogy a termelőmunka beindításával minél több munkaalkalmat teremtsenek és javítsák a lakosság ellátását. A „felszabaduláskor” a vidéki sörgyárak (Pécs, Sopron) is leromlottak, elhanyagolt állapotban voltak. Az első hónapok itt is a gyárak javításával, újjáépítésével teltek el, s a kőbányai gyárak segítettek a megindulásukat. A gazdasági helyzet javult, lassan megindult a söripar fejlődése. Az ország sörtermelése 1947-ben már elérte a 400 ezer hektolitert, amelynek 27%-át a Polgári, 58%-át a Részvény Sörgyár adta, vagyis a kőbányai gyárak biztosították az ország sörforgalmának 85%-át.

### Az államosítás után

1948 márciusában a sörgyárak állami tulajdonba kerültek. A söripar termelésének szervezését és irányítását 1948-tól az illetékes minisztérium keretében működő Sör-

Maláta- és Édesipari, később Söripari Igazgatóság végezte és minisztériumi középírányító szervként látta el az iparág irányítását és felügyeletét. 1949 májusában újabb változás történt, feloszlatták a részvénytársaságokat. Három önálló sörgyár alakult az országban. Kőbányán a meglévő négy vállalat – Dreher–Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőző Rt., a Kőbányai Polgári Serfőzde és Szent István Tápszerművek Rt., a Fővárosi Serfőző Rt. és az Export Magyar Malátagyár – összevonásával megalakult a *Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat*; Sopronban a Soproni Sör- és Malátagyár Nemzeti Vállalat; Pécsen a Pannónia Sörgyár Nemzeti Vállalat. A Kőbányai Sörgyár Nemzeti Vállalat keretébe tartozott a nagykanizsai Király Serfőzde is.

A Söripari Központ azonnal megszüntette a sörgyárak sokarcúságát, leválasztotta a söripár jellegétől eltérő gyógyszer-, cukorka-, kávészer-, szappan-, konyak-, textil-, szállodaiipari tevékenységeket. A leválasztott üzemek 1949. július 1-től általában önálló vállalként működtek.<sup>17</sup> Így mint új vállalat dolgozott tovább a Kőbányai Gyógyszergyár, a Kőbányai Cukorgyár, a Budapesti Keksz- és Ostyagyár, a Növényolaj- és Szappangyár és a Kőbányai Textilművek. A megszüntetett Szent István Tápszerművek helyén létesült később az ORION Rádió és Villamosági Vállalat.

A három önálló vállalat között – ellátás szempontjából – körzetekre osztották az ország területét. A legnagyobb rész ellátása természetesen a kőbányai vállalatokra jutott. A szakosítással egy időben távlatilag úgy vélték, hogy az ország három gyára – esetleg az összevont kőbányai egymagában – elegendő lesz a lakosság sörigényének kielégítésére. Akkor hosszú távon évi 600 ezer hektoliter mennyiségben határozták meg a szükségleteket. A sörigény azonban a tervezettnél lényegesen jobban emelkedett, így ez a döntés helytelennek bizonyult. A szakosítással járó

átalakulás némi visszaesést okozott a sörttermelésben, de ez csak átmeneti jellegű volt. A Kőbányai Sörgyárak Nemzeti Vállalat 1950-ben új nevet kapott (Kőbányai Sör- és Malátagyár), hiszen ebben az évben leválasztották róla a nagykanizsai sörfőzdet. A Kőbányai Sör- és Malátagyár az ország legnagyobb söripari vállalatává vált, s 414 ezer hektoliteres sörttermelésével az összes sörttermelés 88%-át adta.

1959. január 1-jével a söripár szerkezetében lényeges változás történt. Az eddig négy önálló vállalatból, a Söripari Igazgatóságból és a Kutató Intézet söripari részlegének leválasztásával *Magyar Országos Söripari Vállalat* (MOSV) néven országos vállalat alakult kőbányai központtal. Az országos vállalatba szervezett vállalatok jogi önállósága megszűnt. Az MOSV egyik legfontosabb tevékenysége a söripár 15 éves távlati fejlesztési tervének kidolgozása, majd megvalósítása volt. A magyar söripár a MOSV megalakulása előtti évben, 1958-ban, több mint 3 millió hl sört termelt, amelynek mintegy 76%-át Kőbányán gyártották.

A mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter 1970. december 31-jével megszüntette a MOSV-t, és 1971. január 1-jével megalapította a *Söripari Vállalatok Trösztjét*, és ennek keretében négy trösztirányítás alatt álló vállalatot hozott létre.<sup>18</sup> Ezek: a Kőbányai Sörgyár, a Nagykanizsai Sörgyár, a Pannónia Sörgyár (Pécs) és a Soproni Sörgyár. A vállalatok tehát – köztük a legnagyobb Kőbányai Sörgyár is – részleges önállóságot kaptak. A Söripari Vállalatok Trösztje irányítása alatt a magyar söripár töretlenül fejlődött. Ebben az időszakban a sörgyártás közel 60%-kal, a malátagyártás 25%-kal emelkedett, új technológiai eljárásokat vezettek be, javult a sörök minősége, ami a nemzetközi világversenyeken is szép eredményeket hozott.

A gazdasági életben a körülményekhez való gyors, rugalmas alkalmazkodás szükség-

gessége megkívánta a söripari vállalatok teljes önállóságát, ezért a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium 1981. december 31-jével megszüntette a Söripari Vállalatok Trösztjét és öt önálló vállalatot alapított.<sup>19</sup> A Kőbányai Sörgyár, a *Borsodi Sörgyár* (1973-ban indult), a Nagykanizsai Sörgyár, a pécsi Pannónia Sörgyár és a Soproni Sörgyár önálló vállalatként működött 1982-től. A Kőbányai Sörgyár önállósága tovább emelkedett, mivel előbb közvetlenül a minisztérium felügyelete alá tartozott, majd 1986-tól pedig a Vállalati Tanács látta el az ellenőrzését.

### A privatizáció

A gyár privatizálásának előmozdítására 1992. július 1-jével mintegy 90%-os állami rész tulajdonnal létrejött a Kőbányai Sörgyár Részvénytársaság.<sup>20</sup> Egy év múlva került sor a privatizációra, 1993-ban a *Dél-Afrikai Sörgyárak* (SAB) megvásárolta a részvények több mint 60%-át. Még ugyanebben az évben tökeemelés révén a SAB tovább növelte tulajdonosi részarányát, és azóta a részvények 84,2%-ában a SAB a gyár tulajdonosa. A szerződés ünnepélyes aláírására november 17-én került sor, s ettől kezdődően elindult a vállalat gyors ütemű műszaki fejlesztése. A leromlott állászközpark legkorszerűbbre cserélése, az épületek eredeti építészeti megoldásokat követő felújítása, mára egy olyan sörgyárat hozott létre, ahol a legmodernebb technológiai és műszaki megoldások harmonikusan ötvöződnek a századforduló ipari építészetének remeklével.

A vállalat jelenleg 2 millió hl sörgyártó kapacitással rendelkezik, s a termelésben, műszaki és áruforgalomban több száz főt foglalkoztat. 1994-ben a Dél-Afrikai Sörgyárak 100%-ban megvásárolta a kanizsai gyárat is, s ez jelentős változást hozott a gyár életében. A gyár újabb történetét, mint a Dreher Sörgyárak Részvénytársaság tagja éli meg.

### Rövid technikatörténeti útmutató

Korszerű technikával csak az a mintegy 25 sörgyár rendelkezett, amely a XIX. század második felében létesült. Ezek közül is a nagyobbak a század utolsó évtizedében már átalakításokat, bővítéseket hajtottak végre, új gépeket, berendezéseket szereztek be, hogy a piacon állni tudják a versenyt.

A sör- és malátagyártás területén a jelentősebb technikai és technológiai fejlődés a múlt század hatvanas éveiben kezdődött meg. Később a sör iránti kereslet ugrásszerű növekedésének és a közös vámterületen korlátlanul érvényesülő osztrák verseny hatására a technikai fejlődés jelentősen felgyorsult. Magyarország iparának gépesítési fokát abban az időben az egy üzemre jutó lóerőszámmal mérték. Az országban akkor egy sör- és malátagyári üzem átlagosan 57 lóerővel rendelkezett.<sup>21</sup> Az állami sörgyárak 83%-ban használtak már gépi erőt, míg pl. Németországban csak az üzemek 31%-ában. Itthon már hűtőgépekkel hűtötték le a sörlét az erjedési hőmérsékletre, és megjelentek a gőzfűző üstök is. Az ászokpincékben még jéggel való hűtés volt uralkodó. Ebben az időben szerencsések voltak azok a gyárak - mint például a kőbányaiak -, amelyek pincében végezték a sörök ászokolását. Télen, amikor a Duna vize befagyott, hónapokig vágták és hordták a pincékbe a jeget. A nyári hónapokban a szállításkor is ezzel jegelték a söröket.

A sörgyár egyik fontos üzemrésze volt a kádárműhely, ahol a hordókat nemcsak készítették, hanem javították és szurkozták is. A hordó- és palacktöltés, a tisztítás - kevés kivételtől eltekintve - kézi erővel történt. A sört általában szűrés, pasztörözés nélkül hozták forgalomba. A palackokat Csehországból és Ausztriából importálták, Magyarországon akkor még sem palack- sem koronadugógyártás nem folyt. A palack címke még nem volt divatban, csak a palackban levő dom-

bornyomás mutatta a sörgyár nevét. A palackok zárására főleg koronadugót használtak, nagyobb kapacitású dugaszoló berendezés csak néhány sörgyárban volt. A sör szállítása lovas kocsikkal történt; a kocsik, a lovak a sörgyár tulajdonában voltak, gondozásuk is sörgyári feladat volt. A sörgyári berendezések nagy részét Ausztriából importálták, de az egyes berendezések hazai gyártása is megkezdődött.

A sör- és malátaexporton kívül a sörgyárak – különösen a nagyobbak – nem foglalkoztak a sör közvetlen eladásával. A forgalmazást főleg a sörnagykereskedők végezték. Minden nagyobb gyár saját sörraktárral rendelkezett a főváros különböző pontjain és a nagyobb vidéki városokban. Ezek a raktárak többségükben nemcsak eladással foglalkoztak, hanem termelőtevékenységet is folytattak. A gyárból hordókban érkezett sör egy részét kis kézi fejtőkészülékkel palackokba fejtették és úgy értékesítették. A szabály az volt, hogy mindenki csak a saját dombornyomású üvegét használhatta. Üveghiány esetén azonban a sörnagykereskedők eltértek ettől, és így a fogyasztó sokszor nem tudott eligazodni a palackozott sörök között. A sörgyárak harcoltak az egységes – dombornyomás nélküli – üveg bevezetéséért, amit mindenki saját címkével láthatott el. Erre azonban csak az I. világháborút megelőző években került sor, amikor a káposztásmegyeri üvegyárban megindult a hazai üvegyártás. Ebben az időben megkezdődött a Budafoki úton a hazai koronadugó-gyártás angol lemezből és parafából.

A II. világháború után üzemelő gyárak nemcsak a háború pusztításait viselték magukon, hanem korszerűtlenek is voltak. Az erjesztő- és ászokpincékben főleg fából készült kádakban, hordókban történt a sörök erjesztése és ászokolása. A kész sört fejtés előtt sok fizikai munkát igénylő masszaszűrőkkel szűrték, majd 25, 50, 100 és 200 literes fahordókba töltve szállították a kereske-

delembé. A palacksör aránya alacsony volt, még 1950-ben sem érte el a teljes termelés mennyiségének egynegyedét. A vidéki sörraktárak túlnyomórészt teljesen elavultak voltak. Palackozási és raktározási kapacitásuk egyaránt messze alatta maradt az egyre növekvő sörforgalomnak. Nehezítette a helyzetet, hogy a sör az ötvenes években még idénycikknek számított. A nyári hónapokban a sörigény két- háromszorosra volt a téli hónapokénak, s ezt az igényt – az ászokpincei szűk kapacitás miatt – lehetetlen volt jó minőségben kielégíteni. Így érthető, hogy a rekonstrukció elsősorban az erjesztő- és ászokpincék bővítésére, korszerűsítésére irányult, és csak másodsorban a főzési kapacitás bővítésére.

A hatvanas években a fejlesztés irányát az egész iparágra vonatkozóan meghatározta a palackozott sörök százalékos arányának növelése. A palackok különböző méretűek voltak, zömében 0,45 literesek, de még nagy mennyiségben palackozták a másfél literes családi sört is. A palacksörtermelés növelésére már 1958-ban elkezdődtek a fejlesztések. Az első nagyobb fejlesztés a Kőbányai Sörgyárban kezdődött 1959-ben az első 12 ezer palack/óra gépsor felállításával.<sup>22</sup> Az új gépek alkalmazásával egyidejűleg merült fel az igény az egységesen 0,5 literes palackok bevezetésére, mert a nagy teljesítményű, gyors járatú gépek megkövetelték az egységes, stabil palackokat. Először – kizárólag sörpalackozásra, német minta alapján – tömzsi, golyvás palackokat vezettek be, fokozatosan kiszorítva a forgalomból az összes többi palackot. Ez a palackforma azonban csak átmeneti jellegű volt, 1970-től az egységes KGST Euro (0,5 literes) palackok váltották fel. A palackok egységesítésével vezették be a 60, illetve a 30 palackos faládák helyett a 20 palackos (rekeszes) műanyag ládát. Ez egyik döntő feltétele volt annak, hogy a nagy teljesítményű gépeken a palackok ládából való ki- és berakását gépesíteni lehessen. A mű-



szaki fejlesztésekkel, új palackozó gépsorok beállításával 1970-re a magyar söripar évi termelése elérte az 5 millió hektolitert, s ennek mintegy 65%-a palacksör volt. A sörtermelés még mindig a Kőbányai Sörgyárra koncentrált, amely évi 3,6 millió hl-es termelésével az ország sörtermelésének 72%-át adta.<sup>23</sup>

A sör palackozását a sörgyárakban és a sörraktárakban végezték. A kőbányai gyáregységhez 44 vidéki és 11 fővárosi, a nagykanizsai gyáregységhez 8 kirendeltség volt.

A hordósör fejtésénél jelentős korszerűsítést jelentett, hogy az ipar fahordókról alumíniumhordókra tért át. Ez 1966-ban kezdődött, és fokozatosan vezették be úgy, hogy az 1970-es évek elején már mindenütt 50 és 100 literes alumíniumhordókat használtak.

1997. július 1.-től kezdődően a SAB-család két legfiatalabb tagja – a Kőbányai és a Nagykanizsai Sörgyár – egy név alatt *Dreher Sörgyárak Rt.*, és egy irányítás alatt végzik további munkájukat. A SAB hatalmas fejlesztést hajtott végre mindkét „részlegben”. A legújabb technológia került bevezetésre, a munkatársak szakmai fejlődése folyamatosan gyarapszik. Európai színvonal jellemzi mind a „két” sörgyárat.

A minden tekintetben megújuló vállalat által kitűzött cél egyértelmű: a hagyományokhoz hűen és méltóan újra Magyarország legjobb sörgyártó vállalatává válni és az európai legjobbakkhoz tartozni.

## Kőbánya híres sörei

Amikor a sörgyárak állami tulajdonban voltak és központilag irányították őket, a különböző sörgyárak azonos típusú söreinek sem a „receptje”, sem a technológiája nem igen különbözött egymástól. Így a választék elég egyhangú volt. Csak a 80-as évektől, különösen az évtized végén kezdtek a gyárak önálló, saját arculatot kialakítani, egyedi söröket főzni. A régi gyárak – így a kőbányai is – elkezdtek visszatérni a hagyomá-

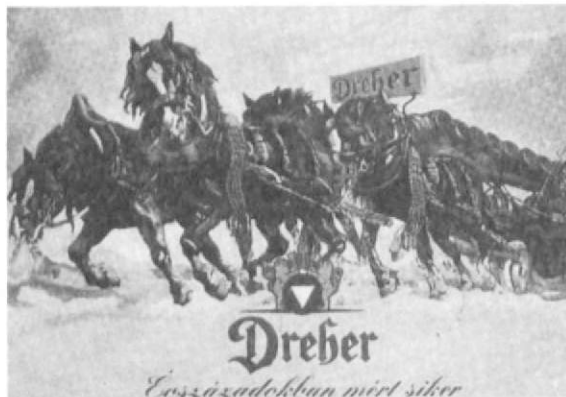
nyokhoz. Addig csak egy-egy különleges alkalomra főztek valami újat.

Így például 1979-ben a gyár fennállásának 125 éves évfordulójára dobta piacra a Kőbányai Sörgyár a *Jubileum* nevű világos sörkülönlegességet. Ez enyhén malátás, kellemesen komlós, aromás pilseni típusú sör volt, aranyárga színnel. Később *Kőbányai 125* néven még sokáig főzték, mert a sörimádók igen kedvelték. Ma már nem lehet kapni.

Más ilyen alkalmi sör is készült, amely tarkította az akkor még egyhangú sörkínálatot. A *Vadász Sört* az 1971-es Budapesti Vadászati Világkiállításra főzte a Kőbányai Sörgyár. Ezenkívül voltak az idénysörök: a tavaszi, őszi, téli, amelyekkel a kőbányai gyár az akkori általánostól a hagyományoshoz igyekezett visszatérni. Az évtizedekig főzött *Rocky Cellart* talán az egykori, sok díjat és elismerést nyert *Szent István* sör alteregójának tekinthetjük. Ez a sör évtizedekig a legexkluzívabb „folyékony kenyér” volt Magyarországon.

Az igazi új arculatot azonban a Dreher sörmárkához való visszatérés jelentette, és 1-2 kivételtől eltekintve, kitorölték a Kőbányai Sörgyár termék palettájáról a 40 évig gyártott söröket. A gyár arra a Dreher-hagyományra építette új arculatát, amely 86 évig (1862-től 1948-ig) meghatározója volt a magyar söriparnak. Amikor a Dreher-sörök 1987-ben újra megjelentek a sörpiacon, az idősebb generáció régi ismerősként fogadta, a fiatalabbak pedig várakozással. A sör sikere mindkettőt igazolta.

Az első a *Dreher Export* volt. Az ízképző komponensek egymással harmonizálva tiszta kerek ízt adnak ennek az aranyárgás csillogó sörnek. Habja tartós, tömör, a testesebb sörök közé tartozik. A *Dreher Pils* szárazabb és könnyebb. Számos nemzetközi vásáron és kiállításon aratott nagy sikert, többek között a Párizsi Világkiállításán, ahol aranyérmert szerzett. Világos aranyárga színe és hófe-



hér, tömör habja van. Ez is a premium minőségi kategóriába tartozik.

A *Dreher Bak* klasszikus, bajor módra sötét müncheni és fekete festőmalátából főzött különleges barna sör. Erősségét tekintve a dupla bak kategóriába tartozik (alkoholtartalma 6,9%). Habja tömör, szinte harapni lehet, testes igazi „folyékony kenyér”. A *Dreher Lager* harmonikus komló- és malátaillatú, kellemesen keserű, telt, tükrös tisztaságú világos sör. Jó habtartosságú, széndioxidban dús.

A *Korona* sör szintén régi Dreher márkánév, de nem sorolják szigorúan a Dreher sör-családkhoz. Szintén pilseni típusú, de a könnyebb kategóriába tartozik. Az *Arany Ászok* – amit *Arany Lager*nek is mondhatnánk – szintén a könnyebb pilseni kategóriába tartozik. Gyengén aromás, habzóképesége és habtartossága jó, széndioxidban dús, így igen üdítő. A sörfogyasztási szokásokat közvélemény-kutatással mérték le, így került Gusztáv az *Arany Ászok* címkéjére. Senki sem mondta, hogy hasonlít Gusztávra, de váltig állította, hogy a szomszéd, a barát és a kollégák pont úgy néznek ki. A gyárról neveztek el a tömegfogyasztásra szánt *Kőbányai Világos* sört. Ez is pilseni típusú, egy lágy lager sör. A könnyű „alap” sör kategóriába tartozik. Igen kedvelt, akár palackos, akár csapolt formában.

A licencszerződések szerepe a magyar sörkínálatban az 1970-es évektől kezdődően növekedett meg. 1982 második felében megkezdődött a *Tuborg* sör gyártása a Kőbányai Sörgyárban. E termék gyártását az Arany Tuborg Sör licencének megvásárlása tette lehetővé, megfelelő berendezések beállításával. A *Hofbräu München Premium Lager*t Nagykanizsán főzik, mint licenc sört. Harmonikus maláta és komló ízű, illatú. Mérsékelten keserű, közepesen telt ízű ital, tiszta illataromával.

### Felhasznált irodalom

- ☞ SZABÓ ERNŐ-SZIGETI ANDOR: *Sörlexikon, sörtörténelem*. Bp., 1996, Akadémiai Kiadó.
- ☞ MICHAEL JACKSON: *Sör világkalauz*. Bp., 1995.
- ☞ GALLATZ-KOZMA: *A magyar söripar története*. In *A magyar élelmiszeripar története*.
- ☞ DR. KOZMA JÁNOSNÉ: *A Kőbányai Sörgyár Részvénytársaság*. (Általános vállalati ismeretető)
- ☞ *A Kőbányai Sörgyár története*. Szerk.: KOZMA JÁNOSNÉ.
- ☞ *Ternékismertető* (Dreher Sörgyárak Rt.).
- ☞ Az internetről: [www.foltnet.hu/cybeersite/kobhun.htm](http://www.foltnet.hu/cybeersite/kobhun.htm)  
[www.foltnet.hu/cybeersite/30hun.htm](http://www.foltnet.hu/cybeersite/30hun.htm)  
[www.foltnet.hu/cybeersite/30hun3.htm](http://www.foltnet.hu/cybeersite/30hun3.htm)  
[www.foltnet.hu/cybeersite/30hun4.htm](http://www.foltnet.hu/cybeersite/30hun4.htm)

### Jegyzetek

1. A Kőbányai- és a Nagykanizsai Sörgyár 1997. július 1-jétől egy név alatt (*Dreher Sörgyárak Rt.*) és egy irányítás alatt végzik további munkájukat.
2. Michael J. 194. p.
3. Michael J. 195. p.
4. Michael J. 195. p.
5. Gallatz-Kozma 511. p.
6. Gallatz-Kozma 511. p.
7. Michael J. 195. p. és Gallatz-Kozma 511. p.

8. Gallatz-Kozma 511. p.
9. A Kőbányai Sörgyár története 7. p.
10. Michael J. 195. p.
11. A Kőbányai Sörgyár története 7. p.
12. A Kőbányai Sörgyár története 7. p.
13. A Kőbányai Sörgyár története 7. p.
14. Gallatz-Kozma 524-525. p.
15. Gallatz-Kozma 528. p.
16. Gallatz-Kozma 529. p.
17. Gallatz-Kozma 531. p.
18. Gallatz-Kozma 544. p.
19. Gallatz-Kozma 547. p.
20. A Kőbányai Sörgyár története 7. p.
21. Gallatz-Kozma 516. p.
22. Gallatz-Kozma 540. p.
23. Gallatz-Kozma 541. p.

### Idegen szakkifejezések

*lager*: Egyes országokban a lager kifejezést csak a tömegfogyasztásra szánt sörökre alkalmazzák. Általánosságban minden alsóerjesztésű sör lager.

*Balling-fok*: A sörök erősségét sem alkoholtartalmuk, sem törzsfüszertartalmuk alapján nem lehet pontosan jellemezni, ezért erősségüket, minőségüket az erjedés előtti, vagyis az eredeti cukorfokkal jellemzik. A sörpalack címkéjén feltüntetett szám, például 12 B az erjedés előtti sörle cukorfokát jelöli Balling-fokban kifejezve.

*ászkolás*: A sör, gyártása folyamán a leghosszabb időt az ászokpincében tölti.

Az ászokolás legfontosabb célja a sör telítése szén-savval, tisztulása, ízének javítása, nemesedése. Az ászokolás 0-1 °C hőmérsékleten történik.

*pilseni típusú sör*: Klasszikus meghatározás szerint világos, lágy, komlós utóízű Super Premium világos sör. A Pilsenben készített sörrel min-tázzák világszerte.

