

BIM

ISSN1232-5678

BRZESKI MAGAZYN INFORMACYJNY

WYDANIE SPECJALNE CENA 1,50 zł (15 000 zł)

150 LAT BROWARU



*Wszystkim pracownikom, mieszkańcom Brzeska, sympatykom w kraju
i za granicą, z okazji jubileuszu 150 - lecia istnienia browaru,
serdeczne życzenia składa*

Rada Nadzorcza i Zarząd
Okocimskich Zakładów Piwowarskich S.A.



SCENARIUSZ

obchodów uroczystości jubileuszowych

I Etap - 28 kwietnia 1995 r.
godz. 10.00

- rozpoczęcie uroczystości Mszą
Świątą w kościele Św. Trójcy w
Okocimiu, celebrowaną przez Jego
Ekscelencję Ks. biskupa Józefa Ży-
cińskiego.

II Etap - 27 maja 1995 r.
godz. 18.00

Koncert Galowy w Teatrze im.
Juliusza Słowackiego w Krakowie.
Uroczystość tę uświetni orkiestra
Symfonia Varsovia pod dyрекcją
Krzysztofa Pendereckiego.

III Etap - 11 czerwca 1995 r.
w ramach obchodów Dni Brzeska
tzw. Dzień Okocimia - występy
zespołów, parada orkiestr, pokaz
sztucznych ogni itp. atrakcje.

BIMI

BRZESKI MAGAZYN INFORMACYJNY

Redaguje zespół :

Ryszard Cuber - redaktor naczelny, **Zofia Sitarz** - sekretarz redakcji, **Jerzy Wyczasany**, **Józef Baran**, **Tomasz Czyrek**
Grafik - Damian Styra Zdjęcia - **Artur Gawenda** Korekta - **Zofia Sitarz**

Adres : 32-800 Brzesko, ul. T. Kościuszki 7, tel. 317-03. Materiałów nie zamówionych redakcja nie zwraca i zastrzega sobie - w razie ich
wykorzystania - możliwość dokonywania skrótów oraz zmiany tytułów. **Za treść ogłoszeń redakcja nie ponosi odpowiedzialności.**
Wydawca : Miejski Ośrodek Kultury w Brzesku. Dyżury w redakcji prowadzone są od poniedziałku do piątku w godzinach od 10-19.

Druk : Brzeska Oficyna Wydawnicza, A.R. Dziedzic, ul. Czarnowiejska 1, tel. 311-91

OKOCIMSKIE PIWO JEST DOBRE ...

podkreślano to w wielu publikacjach przedwojennych, a nawet drukowano porady jak się należy z piwem obchodzić by czuć jego smak prawdziwy



1. Nie szukaj smaku piwa po słodkich przekąskach.
2. Nie patrz przy picciu na skwaszonego sąsiada, któremu piwo w skutek powolnego picia zwietrzało.
3. Nie mieszej gatunków piw, tylko trzymaj się jednego.
4. Najlepiej poznasz smak piwa po schrupaniu słonego, czerstwego pieczywa, lub po ostrym serze.
5. Pij piwo w usposobieniu pogodnym i w towarzystwie wesołym.
6. Patrz na sąsiadów konsumujących z apetytem, u których jeszcze pianka w wypróżnionych szklankach osiada.
7. Zwracaj uwagę na należyłą temperaturę piwa i apetyczne nalanie do szklanek.
8. Pij piwo powoli, łykami długimi, a nie haustami. Smak piwa pozostaje na podniebieniu i języku, a nie w gardle.
9. Jeśli pijesz piwo, nie pij broń Boże, okowity lub wina!
10. Pij zawsze piwa nasze krajowe OKOCIMSKIE!
Piwa inne zostaw feldfeblom, policjantom i furmanom.

NAJWAŻNIEJSI SĄ LUDZIE



Z Mieczysławem Miettą rozmawia Ryszard Cuber

R.C. Historia pańskiej pracy zawodowej, to część historii okocimskiego browaru, z którym związało swe losy kilka pokoleń mieszkańców Brzeska i okolic. Dlaczego właśnie ten browar?

M.M. Urodziłem się w pobliskim Gwoźdźcu i tam chodziłem do szkoły podstawowej. Po jej ukończeniu miałem nie lada dylemat: iść za modą i jak większość moich kolegów wybrać zawód górnika, czy szukać innych rozwiązań. W sukurs przyszli rodzice, którzy przekonali mnie, że pracy należy szukać w pobliskim browarze. Dlatego wybrałem naukę w jedynym w Polsce Technikum Browarniczym w Tychach. Jako stypendysta trafiłem do Okocimia, gdzie odbyłem staż pod okiem doświadczonych piwowarów, pamiętających jeszcze czasy, kiedy ten zawód był powodem do dumy, szacunku i zazdrości wielu. Nie było więc mowy o jakiegokolwiek taryfie ulgowej, a wszystkie prace musiałem wykonywać rzetelnie i bez szemrania. To była dobra szkoła, o czym przekonałem się nieco później, bowiem we właściwy sposób mogłem ocenić prace innych.

R.C. Przeszedł Pan zatem wszystkie szczeble zawodowe by stanąć na czele firmy?

M.M. Pracując już w browarze ukończyłem studia wyższe o kierunku Ekonomika Przemysłu, a nieco później Podyplomowe Studium o kierunku ekonomia i zarządzanie. Mając już takie przygotowanie postanowiłem ubiegać się o sta-

nowisko dyrektora przedsiębiorstwa państwowego, jakim były w 1985 r. Zakłady Piwowarskie.

Podkreślam z dumą, że byłem w tamtych latach pierwszym w województwie tarnowskim, dyrektorem wybranym w drodze konkursu, po przemianach jakie dokonały się w Polsce w 1980 r. Było to dla mnie ważne, że zostałem wówczas zaakceptowany przez załogę i władze resortowe. Było to tym ważniejsze dla mnie, że do konkursu stanąłem jako zastępca kierownika browaru. To był duży awans. Zostałem najmłodszym dyrektorem w polskim przemyśle piwowarskim. Patrząc zaś przez pryzmat renomy Okocimia stanowiło to bardzo wiele.

R.C. Od tego czasu minęło 10 lat. Jak ocenia Pan ten okres?

M.M. Dziesięć lat w stosunku do 150 lecia działalności okocimskiej firmy z tak dużymi tradycjami, to bardzo niewiele. Wydaje się, na co są widoczne przykłady, że okres ten zaznaczył się dla Okocimia istotnymi zmianami w zakresie postępu i dynamicznego rozwoju. Nie mnie oceniać ten okres, ale faktem jest, że od kiedy kieruję tą firmą, dokonały się tu istotne przeobrażenia. Krakowski browar wyposażony został w modelową wręcz, ekologiczną kotłownię, nowoczesną butelkownię i szereg innych urządzeń oraz linii najnowszej generacji. W Okocimiu wybudowano największą w Polsce butelkownię, wyposażoną w najnowocześniejsze linie rozlewnicze produkcji niemieckiej. W pełni zautomatyzowany i skomputery-

zowany został proces produkcji piwa, co pozwoliło na osiągnięcie bardzo wysokich parametrów jakościowych złościstego napoju. Po oddaniu do użytku w 1994 r. wydziału tankofermentorów i zmodernizowaniu warzelni osiągnęliśmy modelowe wręcz wyposażenie browaru. Efekty można zauważyć w postaci samych złotych medali zdobytych na festiwalach, konkursach i olimpiadach. Okocim zebrał praktycznie wszystko, co było do zdobycia. Świadczy to o bardzo wysokiej jakości produkcji, co wraz z wysokimi umiejętnościami załogi daje właśnie taki efekt.

Nie wolno zapominać o inwestycjach proekologicznych, które w Okocimiu mają wyraźny priorytet. Najpierw wybudowana była nowoczesna kotłownia, co pozwoliło zmniejszyć, poniżej dopuszczalnych norm, emisję gazów i pyłów. Całkowicie zmodernizowany został proces suszenia słodu, który sprawia wrażenie pracowni komputerowej, a nie linii produkcyjnej słodu.

R.C. Mówi Pan o sukcesach, inwestycjach, jednak często można spotkać się z zarzutem, że marketing i reklama w „Okocimiu” szwankuje. Słyszysz się, że jesteście wypierani przez producentów, którzy na reklamę położyli większy nacisk, jak Żywiec czy „EB”. Czy zgadza się Pan z tą opinią?

M.M. Browar Okocim jak i cała Spółka przyjęła określoną strategię, która opierała się na pewnych podstawach i możliwościach. Jest faktem, że nic nie działo się w Spółce, nad czym Zarząd by nie

panował. Działaliśmy w określonych warunkach, co spowodowało, że nie uniknęliśmy pewnych błędów. Dzisiaj jest bardzo łatwo postawić nowy zakład, kupić technologie, trudniej przekonać ludzi do określonego zadania. Tak było i w „Okocimiu”. Był taki okres, kiedy może dwie trzy osoby wierzyły, że pewne przedsięwzięcia się zmaterializują, że „Okocim” potrafi podwoić majątek. Na pewno nie zrobiliśmy wszystkiego, trudno było jednak przekonać akcjonariuszy do pewnych działań. Browar ma konkurentów, będzie ich miał i o tym wiadomo było od samego początku. To, że daliśmy więcej środków na inwestycje, produkcję wynikało z naszych przeżywań. Nie mogliśmy dać więcej środków na reklamę, bo nie byliśmy w stanie dać więcej piwa. Reklamować towar, którego nie ma? Nie tędy droga. Teraz zdecydowanie zwiększymy środki na reklamę, będą duże, bardzo duże pieniądze, ale jest to uzasadnione, bo klient pójdzie do sklepu i ten towar tam będzie.

R.C. *Było już kilka edycji konkursu „Teraz Polska”, czy władze „Okocimia” nie czynią starań, aby ich piwo uzyskało odznakę za najlepszy polski produkt?*

M.M. Dopiero w tym roku wystąpiliśmy oficjalnie o przyznanie godła „Teraz Polska”, uważamy, że otrzymanie takiego odznaczenia w 150 lecie powstania browaru, uświetni jubileusz.

R.C. *Rozumiem, że w związku z jubileuszem „Okocim” będzie mocno promował swoje wyroby, czy mam rację?*

M.M. Produkty, nawet dobre, a nie mające reklamy, nie będą się sprzedawały. Dlatego, w miarę obowiązujących przepisów, będziemy starali się pokazywać swoją firmę i produkt. 150 lecie będzie wzmocnieniem naszej kampanii reklamowej, która została przygotowana i wkrótce ją rozpoczniemy. W ramach obchodów zostanie zorganizowany szereg imprez, spotkań - tutaj w Brzesku, także w Krakowie, gdzie przygotowywana jest duża gala w teatrze im. Słowackiego. Orkiestrą SINFONIA VARSOVIA dyrygować będzie Krzysztof Penderecki, a zaprosiliśmy tam przedstawicieli centralnych i

wojewódzkich władz państwowych, gości z zagranicy - to też element reklamy.

R.C. *Poprzedni właściciele browaru znani byli z tego, że interesował ich nie tylko rozwój firmy, ale także warunki życia ich pracowników. To dzięki nim powstało szereg budynków szkolnych, ochrony zdrowia, byli mecenasami kultury. Jak w chwili obecnej browar podchodzi do współpracy z miastem, czy są jakieś umowy, w jaki sposób firma może miastu i gminie pomagać?*

M.M. Są takie dwa ważne momenty, może osobiste, ale nigdy nie traktowałem ich jako własne zasługi lecz całej załogi. Pierwszy to otrzymanie statuetki „Uskrzydłony” przyznanej przez animatorów kultury woj. tarnowskiego za nowoczesny mecenat nad kulturą. Drugi zaś to tytuł „Człowieka roku” w plebiscycie czytelników „Gazety Krakowskiej”. Myślę, że sam fakt zauważenia mnie przez tak różnicowane gremia, jest już odpowiedzią na Pana

pytanie.

Okocim sponsoruje różne przedsięwzięcia. W pierwszej kolejności pomagamy jednak szpitalom, klinikom, szkołom, przedszkolom, domom dziecka, domom opieki społecznej itp. Pomagamy na miarę naszych możliwości i te działania zostają zauważane. Choć nie zawsze są to duże pieniądze, nigdy nie pozostajemy obojętni na prośby, które są do nas kierowane.

R.C. *To o czym Pan mówi to działalność charytatywna, ale czy browar uczestniczy w przedsięwzięciach, które mają wpływ na możliwości rozwojowe miasta?*

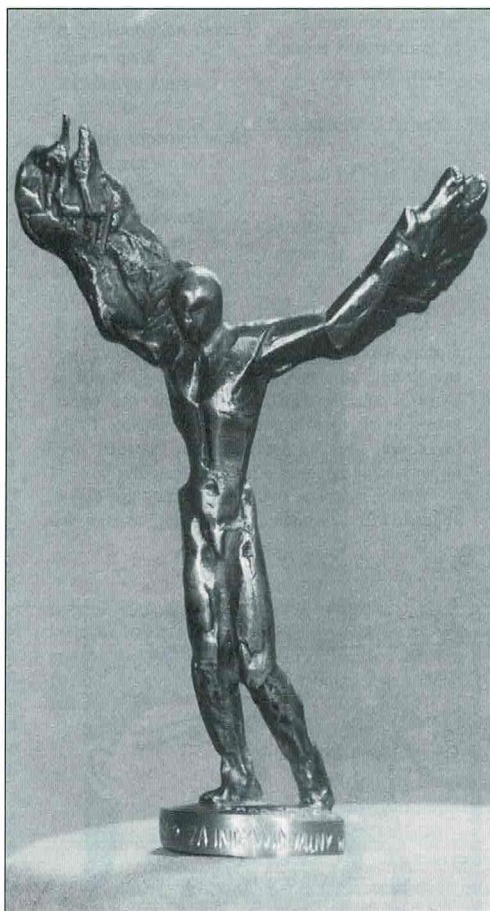
M.M. Okocimska Spółka, aby utrzymać wysoką pozycję na polskim rynku piwa ponosi ogromne nakłady na rozwój browaru tu w Okocimiu i w Krakowie. To ograniczało możliwości partycypowania w przedsięwzięcia podejmowanych przez Miasto. Podpisaliśmy zobowiązanie z Urzędem Miasta, że przekażemy określone kwoty na dokończenie obwodnicy. Z myślą o mieszkańcach miasta rozbudowujemy oczyszczalnię ścieków, która przy obecnych zdolnościach oczyszczania 10 tys. metrów sześciennych wystarczy browarowi. Po rozbudowie przyjmie drugie tyle ścieków w tym wszystkie nieczystości z miasta, zrzucane obecnie wprost do Uswicy. Myślę, że to najlepszy dowód na właściwą koegzystencję naszej firmy ze środowiskiem.

Nie jest dziełem przypadku, że okocimska spółka zajęła II miejsce w kraju, w konkursie „Pracodawca organizator Pracy Bezpiecznej”.

Celem tego konkursu jest upowszechnianie problematyki ochrony pracy i inspirowanie pracodawców w zakresie organizowania pracy bezpiecznej i ergonomicznej.

W Okocimiu zrobiono bardzo wiele w tym zakresie, bowiem związane jest to nierozdzielnie z procesem inwestycji prowadzonej od kilku lat. Efektem tego jest zlikwidowanie stanowisk uciążliwych i destruktywnego wpływu na środowisko naturalne, co ma też niebagatelną wpływ na zdrowie pracowników.

Dziękuję za rozmowę.



„PIWO, TOĆ JEST DZIWNY OLEJ...”

CZYLI O PIWIE HISTORYCZNIE I ALCHEMICZNIE

JUŻ STAROŻYTNI EGIPCIANIE ...I SŁOWIANIE

Piwo to jeden z najstarszych trunków świata. W Sumerze uważano je za napój godny bogów. Oto w opisie wędrówki boga Nanna do Nipur, wśród darów jakie ofiarowuje on Enlilowi, były oliwa i piwo, które „smutek w radość przemienia” i zawiera „czystą siłę”. Dzięki tym walorom było jednym z podstawowych składników receptur sumeryjskich aptekarzy.

Z pewnością trzeba uznać piwo za narodowy napój Egipcjan, którzy do słoju przyrządzanego z pszenicy lub z jęczmienia, dodawali sok daktylowy. Zdaniem Tacyty już w I wieku znali piwo Germanie, zaś informacje źródłowe o piwie słowiańskim sięgają V wieku. W połowie wieku IX piwo warzono powszechnie w klasztorach.

Gall Anonim przytacza opowieść o Piaście, który przyjął nieznaną przybyszów „beczulką dobrze sfermentowanego piwa”, przygotowaną na podstrzyżyny syna Siemowita. Słowiańskie a więc i Piastowe piwo było lekkie, jasnozielonkawe i musujące. Z pewnością nie przypominało piwa jakie dziś znamy. „Piwami” bowiem nazywano wtedy różnego rodzaju „kwasy”, przyrządzane z resztek pieczywa i fermentującej breji, być może z dodatkiem miodu. Za piwo właściwe, choć jeszcze przez jakiś czas bez dodatku chmielu, można uznać napój warzony z wyroszonej pszenicy lub jęczmienia, poświęcony bogini rolnictwa Czerze (stąd łacińska nazwa piwa - cerevista). Polska nazwa - piwo, jak podkreśla Z. Gloger, pochodzi od powszechnego picia. Z kolei A. Bruckner, dowodzi, że Germanie zapoznali się ze sposobem wyrobu piwa od Słowian, a „bier” jest kalką językową słowiańskiego wyrazu „piwo”. Najtrafniejsze naszym zdaniem uzasadnienie etymologiczne dał Julian Tuwim w „Słowniku pijackim”: „piwo od pić, jak paliwo od palić”. Zaznaczył także, iż w sanskrycie „piwo” znaczy woda, a tureckie „piwa” jest bezsprzecznie zapożyczone od Polaków. Problem pierwszeństwa między Germanami i Słowianami próbował przesądzić Syrokomla:

*Niemcy nam chcieli
ukraść Kopernika;
Z przywłaszczonego
odarto ich blasku,
Chcieli nam dowieść, że
piwo wynika
z ich wynalazku.*

*Ale w Dytmara pismach
zostawiona
Pamięć stara,
kronikarska żywa,
Bolesław Wielki
przyjmował Ottona
kufelkiem piwa.*

Istotnie, było piwo ulubionym napojem pierwszych Piastów. Wspomniany król Bolesław był nazywany z racji swej słabości, piwożerem, zaś książę, Leszek Biały miał się wymówić papieżowi od udziału w krucjacie tylko tym, że w Ziemi Świętej nie było piwa, a wody pić nie może. Trzeba tu dodać, że w średniowieczu szeroko był rozpowszechniony pogląd o szkodliwości wody.

Według Długosza, książę Przemysław (zm. 1257), podczas czterdziestodniowego postu, odziany we

włosienicę, używał tylko „ładajakiego piwa”. Powiadano, że inny Piast, książę cieniawski, Konrad zrezygnował z godności arcybiskupa Salzburga dlatego, że nie warzono tam piwa z pszenicy, do którego przywykł od dzieciństwa. Czy mogło być inaczej, skoro piwo cieszyło się powszechnym uznaniem? „Ma kraj polski - pisał Długosz - napój warzony z chmielu, pszenicy i wody, po polsku piwem zwany; a nie nader lepszego do pokrzepienia ciała, jest nie tylko rozkoszą mieszkańców, lecz i cudzoziemców, wyborem smakiem więcej niż w innych krajach zachwyca”.

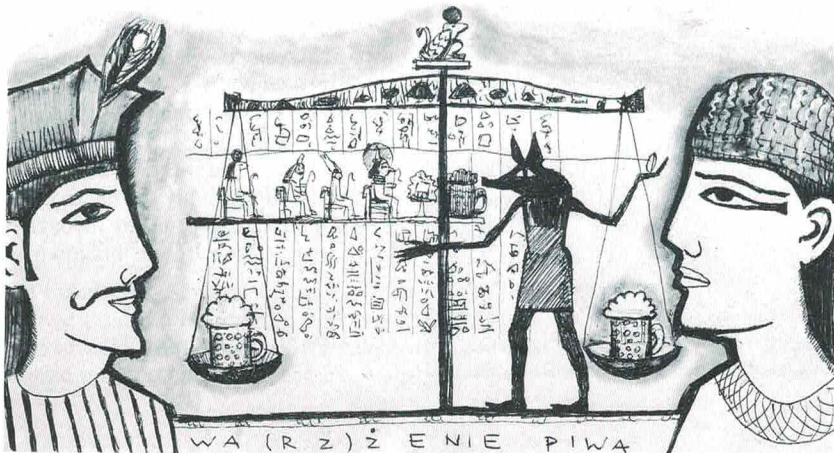
Nie stronili zatem od piwa Jagiellonowie, zwłaszcza Jagiello i Zygmunt I, który przepadał podobno za piwną polewką, zwaną „garmatką”, przyrządzaną z grzanego piwa z dodatkiem - w zależności od posiadanych produktów - krup, grzanek, śmietany, sera, jaj, mocno przyprawioną szafranem. Była wówczas tym, czym dziś poranna kawa lub herbata. Z chwilą dotarcia obu używek do Polski, o polewce zaczęto zapominać, tym więcej, że nie odpowiadała wszystkim podniebieniom, zwłaszcza paniom, które zdaniem Kitowicza zbyt często zaglądały do domów apteczki „wódeczką młącą poleweczkę zakrapiając, po trosze się gorzałką rozpijały i na rozmaite jędze, pijacki ogniste wychodziły”.

Piwo nie cieszyło się specjalną estymą na zachodzie Europy, gdzie głównie spożywano wino. W Paryżu na przykład picie piwa uważano za pokutę; traktowano je jako napój dla kobiet, a mężczyźni sięgali po kufel dopiero wtedy, gdy zabrakło wina. Nie dziwnego, że zachodni podróżnik do Rzeczypospolitej w połowie XVII wieku Beuplan gorszył się, że Polacy w czasie obiadu piją tylko piwo, w dodatku w ogromnych szklanicach, kładąc w nie grzanki polane oliwą!

SEROP PRZYRODZONY SARMATOM

Nad Wisłą piwo było podstawowym i ulubionym napojem spożywanym przez wszystkie warstwy społeczne, przynajmniej do XVII stulecia. Cóż było powodem owego szczególnego upodobania? Oprócz walorów smakowych zapewne także pragnienie! W dawnej Polsce jadano słono, pieprzo i kwaśno, używając ponad miarę „korzeni” i soli. Spożywano duże ilości solonych śledzi oraz suszone, solone i wędzone mięsa, kwaśne barszcze, kiszzone ogórki i ostre bigosy. To chyba dostatecznie tłumaczy, że do posiłków wypijano dziennie od pół do 1 garncika (2-4 l) piwa. Oblicza się, że w dawnej Polsce półnego średniowiecza wydawano na piwo połowę pieniędzy przeznaczonych na żywność! Piwo pili kobiety i dzieci; nie zabrakło go nawet w jadłospisach pielgrzymów. Z naszego punktu widzenia było to spożycie olbrzymie, ale trzeba tu uwzględnić inną wówczas rolę alkoholu. Ułatwiał on trawienie ciężkich posiłków i zapobiegał zakażeniom (piwo podawano „zapowietrzonym” podczas zaraz). Henryk Knaust, autor znanego dzieła o piwie i piwowarstwie (Erfurt, 1614), pisał o zbawiennym wpływie tego napoju na organizm ludzki. Zalecał podawać je karmiącym matkom i wszystkim słabowitym. Wedle niektórych medyków miało uśmierzać ból zębów, oczyszczać przewód pokarmowy i - zwłaszcza białe - cerę. Inni twierdzili, że w ogóle piwo „sprowadza dobrą myśl”, rozweselając nawet najbardziej melancholijne natury.

Niestety, ówczesne piwo, warzone w oparciu o niski poziom technologiczny, najczęściej w prymitywnych, domowych warunkach, przy dużej dowolności w stosowaniu surowców, nie było ani dobre ani mocne (najczęściej 2-3 % alkoholu). Pszenicę lub jęczmień często zastępowano żytem, owsem, prosem (tzw. piwo macedońskie), gryką; dodawano groch, tatarkę, jałowiec, marchew, melasę, konopie i poraj (bagno) - ziele o silnych



właściwościach odurzających. Widać więc, jak szlachetny początkowo napój z „pszennej jagody” w wyniku wspomnianych zabiegów zyskał ogromną liczbę mało chwalebnych odmian, nie mówiąc o nagminnym „chrzczeniu” w szynkach. Z takiego piwa, zwłaszcza dworskiego szczydono („pić każą piwo, którym by same trzeba diabły truć w piekło” - K. Opaliński; „U pana zasie narobią go z jarzu / z sieczki /, z tatarki - wydad go szynkarzu” - „Lament chłopski na pan”), ale go pito! Lista nadużyć była długa i pomysłowa. Zdarzało się np., że skwaśniałe piwo, o co przy ówczesnej technologii było niezmiernie łatwo, naprawiano ... niegaszonym wapnem, a kiedy indziej, proces fermentacji regulowano wrzuceniami do kadzi cynowymi misami. Anglikom, których piwo coraz częściej pojawiała się na polskich stołach zarzucano, że chcąc wzmóc pragnienie pijących, a więc wzrost spożycia, dodają do siodu arseniku.

W Rzeczypospolitej problem jakości piwa nie znalazł takiego uregulowania prawnego, jak np. w Niemczech, gdzie w XVI wieku książęta bawarscy, Wilhelm IV i Ludwik XI ustanowili „prawo czystości produkcji piwa”, w myśl którego mogło być ono wyłącznie z jęczmienia, chmielu, drożdży i wody.

Jakość piwa, jego moc, smak, kolor i trwałość wyraźnie się podniosły z chwilą dodania do siodu szyszek humulus lupulus - dwupiennej, pnącej się byliny, zwanej po polsku chmielem. Wagę tego przełomu technologicznego dobitnie wyrażało ówczesne powiedzenie: „Piwo bez chmielu, masło bez soli, koń bez ogona, kobieta bez cnoty - jedną mają wartość”. Przymioty „sarmackiego zięlska” chwalił w „Roxolandii” Klonowicz, a uszlachetniony nim trunek znalazł apologetów wśród najętszych piór polskiego renesansu, m.in. Reja:

„Też ci nasi przodkowie
podobno pijali,
ale najmilsze piwka a barzo
bijali.
I lepszą sprawę mieli, bo
łba nie zaparzył
gorącymi przysmakami: to pił
co uwarzył.”

Oprócz wybornego smaku doceniano także rozweselające działanie „chmielowego płynu”: „boć piwo jest dziwny olej”; „mózg się chmielem zagrzal”; „chmielem sobie leć nastroić”; „chmielem postrzelony”. Piwo z dodatkiem chmielu mocniej uderzało do głowy, tego dowodem obecność w naszym języku takich wrażeń jak: słyszeć chmiel w głowie, podchmielić, podchmielony itp.

Rozmaitość piw na ziemiach polskich była ogromna; wiele ośrodków słynęło ze znakomitych piw, głównie „dwuraznych”, „dubeltowych”. Dziś, gdy organoleptyczne zbadanie tej kwestii nie jest już możliwe, musimy zdać się na wrażenia ówczesnych degustatorów, pamiętając wszakże o istotnej roli patriotyzmu lokalnego. Wiele bowiem ośrodków piwowarskich zabiegało, by właśnie ich piwo było cenione najwyżej.

Specjalnością polską były białe piwa, warzone z pszenicy (cerevisia alba, cerevisia triticea). Ale wzięcie miały także czarne piwa świdnickie czy słynne „gdańskie smoly” (porter i piwo jopejskie). Znanne były piwa proszowickie, wrocławskie, grodzkie, a z ośrodków nam bliższych - wielkie, niepołomickie i bielickie. Wśród piw małopolskich, bocheńskie należało do ścisłej czołówki.

Początkowo piwo mógł sobie uwarzyć każdy mieszczanin, zarówno na własne potrzeby jak i na sprzedaż, pod warunkiem opłacenia specjalnego podatku - czopowego. Piwo - jak już wspomnieliśmy - wytwarzano we własnych domach, choć coraz częściej budowano specjalne pomieszczenia (browary, braxatoria). Ich wyposażenie było skromne i składało się z kotłów, kadzi, koryt, kublów i beczek. Piwo warzono także w karczmach i na prawie każdym folwarku. Sprzedawane chłopom w

ramach przymusu propinacyjnego było wyjątkowo podległe jakości, w przeciwieństwie do wyrabianego na potrzeby pańskiego stołu „piwa szlacheckiego”. Czasem piwo takie znajdowało zgoła niekonwencjonalne zastosowanie. Kronika parafii w Chelmie nad Rabą z 2 połowy XVIII wieku podaje, że kiedy w dworze nieprzeskim zajął się od uderzenia pioruna dach, „przecie przytomnie piwem stojącym w konwiach w sieni ugasił”.

POGARDA PIWA

Począwszy od XVII wieku piwo zaczęło przegrywać z gorzałką, a na zamożniejszych stołach znacznie wcześniej z winem. W Bochni winem handlowano już w XIII w., ale handel „wegrzynem” jak i winami morawskimi rozwinął się na szeroką skalę dopiero w następnych stuleciach. Trudnili się nim zamożni mieszczanie bocheńscy, jak Maciej Irassowski i Jan Plemień. Ważną rolę odegrali kupcy ze Słowacji. W latach 80 XVI w. przywozili do Bochni wina Feliks Kwilon i Krzysztof Lugosz z Bardijowa, nieco później Jakub z Lubowli i wielu innych.

Już w r. 1570 palili, przy ul. Kowalskiej, gorzałkę, Stanisław Chelpa, znajdując niebawem licznych naśladowców, także wśród bocheńskich wójtów.

Przeciw nowym modom konsumpcyjnym w Rzeczypospolitej protestowali Kochanowski i Rej, który w piwie widział napój narodowy i symbol polskości:

„Od Polaka perfuma -
pieczenia z cebulą,
A potym konew piwa, aż
się oczy stulą”.

wiecz w „Krótkiej rozprawie” zachęcał:

„Wszakże Polak, dźierz
się swego
Seropu przyrodzonego.
I na tym się, co uwarzysz,
Natańcujesz i
naswarzysz”.

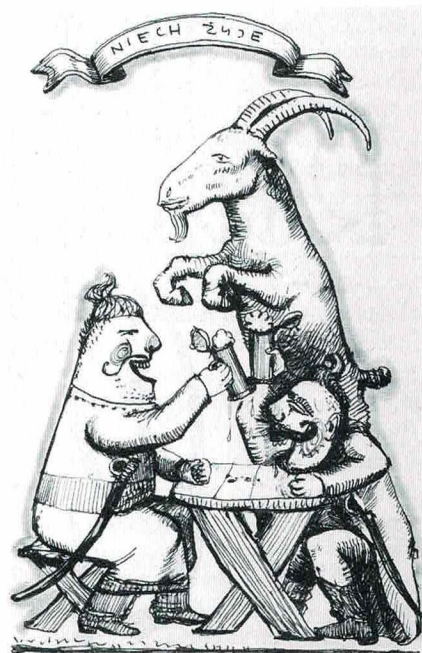
Znaleźli się i inni, może mniej sprawni w piórze, choć gorliwi obrońcy:

„Myc tu wina nie mamy,
Wždy sobie podpijamy
I we błocie legamy.
Dobre piwo
Jako żywo”.

Były to jednak próby bezskuteczne, na stołach polskich królowała już gorzałka, której teraz, jak kiedyś piwu przypisywano wszystkie zalety. Gorzko ironizował na temat pogardy piwa J.U. Niemcewicz, wypowiadając ustami Jasmína słowa:

„Wina wcale tu nie masz,
myśl nie będzie żywą
W narodzie, co ustawnie
pije tylko piwo”.

Pogarda ta znalazła także wyraz w piosenkach ludowych, jak choćby w tej z Krakowskiego:



Nie będę ja piwka piła
będzie mi się kiecka gziła,
napiję się gorzałeczki,
pójdzie kiecka we
składeczkę.

Pojawiły się inne, deprecjonujące piwo określenia: „piwo psuje głowę”, „piwo piją tylko skapi”, „piwo nadyma choć też i zdrowego” etc. choć byli i tacy, którzy nie wykluczali koegzystencji starego z nowym:

„Ani pomnę o mej zgubie
gorzałeczkę z piwkiem
lubię”.

Ten szkodliwy dla głowy i żołądka zestaw nagminnie serwowali swej klienteli przed sejmikami, magnaci.

RENEZANS

Odrodzenie piwowarstwa nastąpiło dopiero w XIX w., kiedy przekształciło się ono w nowoczesny przemysł browarniczy. Zastosowanie fermentacji dolnej, udoskonalenie przygotowywania siodu, chłodzenie piwa, klarowanie i wreszcie pasteryzacja, dały w efekcie produkt o niespotykanych dotąd walorach smakowych. Były to zmiany kosztowne, wymagające dużych kapitałów i znacznych umiejętności technicznych. Mniejsze browary, niezdolne do zainwestowania dużych sum, walkę o zbyt swoich wyrobów niestety przegrały.

Dziś, piwo, produkowane w oparciu o nowoczesną technikę, jest znów napojem cenionym, popularnym i przynoszącym ogromne zyski.

Jan Flaszka

Dyrektor Muzeum im. prof. S. Fischera
w Bochni

Historia Rodziny Baronów Goetz Okocimskich



Okocim - niewielka podkarpacka miejscowość - nawet nie przeczuwał, że czeka go wspaniała kariera, gdy 150 lat temu zawitał tam Jan Goetz protoplasta polskiej gałęzi tej rodziny.

Jan I Goetz ur. się 15 XI 1815 r. w Langenenslingen, leżącym na terenie Szwabii księstwie Hohenzollern-Sigmaringen, w rodzinie trudniącej się browarnictwem od kilku pokoleń. Jego ojciec, Antoni, był rolnikiem i właścicielem małego browaru. Szkołę powszechną, a następnie wydziałową ukończył Goetz w Wilflingen. Od 15 do 18 r. życia pracował w gospodarstwie i browarze ojca, ucząc się zawodu. Po nabyciu fachowych umiejętności potrzebnych w produkcji piwa, pracował w różnych browarach.

Po dwóch latach pracy wyruszył Jan na wędrowną, po południowych Niemczech i północnej Szwajcarii, połączoną z pracą w różnych zakładach browarniczych. Kresem wędrownki początkującego piwowara był

Wiedeń, gdzie podjął pracę w tamtejszym browarze A. Drahera, najpierw jako pomocnik piwowarski, następnie jako piwniczny i wreszcie jako majster i kierownik techniczny. Mimo, iż miał bardzo dobre warunki pracy, cały czas myślał o założeniu własnego browaru. Marzenie zaczęło się urzeczywistniać, kiedy wpadł mu w ręce anons prasowy, zamieszczony w poczytnym dzienniku „Wiener Zeitung”, w którym Józef Neumann poszukiwał wspólnika do założenia browaru. Goetz zjawił się w Okocimiu wiosną 1845 r., i po dłuższej debacie, w dn. 24 kwietnia t. r. zawarł umowę między wspomnianym Neumannem i Julianem Kodrębskim, która stała się aktem erekcyjnym dzisiejszych zakładów.

Po śmierci wspólnika Neumanna w 1851 r., nabył Goetz drugą połowę browaru, a także sąsiadujący majątek ziemski, które spłacał przez wiele lat. Od tego momentu browar ulegał ciągłej rozbudowie i modernizacji, by w latach 90-tych ubiegłego stulecia stać się jednym z największych w Galicji, dając ok. 120 tys.hl. piwa rocznie i zdobywając nie tylko rynki galicyjskie ale nawet i zagraniczne, w tym m.in. w Prusach, Rosji i Rumunii. W 1866 r. zakupił Goetz browar Johna w Krakowie, przy ul. Lubicz, o wydajności 15 tys.hl. Nabył również kopalnię węgla w Libiążu, zniszczoną jednak w niedługim czasie przez wodę podskórną. Ponadto założył w Okocimiu cegielnię, produkował ocet, spirytus i drożdże. W latach 80-tych, z jego inicjatywy zmieniono bieg Uszwicy w pobliżu browaru, tworząc dogodny zbiornik wody, natomiast w 1892 r. wybudowano własne połączenie kolejowe, łączące browar ze stacją Slotwina.

Zgromadzoną przez siebie fortunę ciągle pomnażał, ale również przeznaczał spore sumy na cele filantropijne. W latach 80-tych wybudował obok browaru ambulatorium, przy którym działała izba chorych, założył kasę zapomogowopozyczkową oraz ufundował szkołę, a także neogotycki kościół p.w. Św. Trójcy, zbudowany w latach 1884 - 85, według planów wiedeńskiego architekta Maxa Schwedy. Kościół ten, który miał także pełnić funkcję mauzoleum rodziny, hojnie wyposażył w ołtarze i ambonę, wykonane w pracowni Seyfrieda w Wiedniu, oraz liczne utensylia; parafię natomiast uposażył znacznym obszarem gruntów.

Goetz był ponadto długoletnim członkiem brzeskiej Rady Powiatowej, krakowskiej Izby Handlowej i Przemysłowej oraz członkiem wielu Towarzystw. W 1882 r.

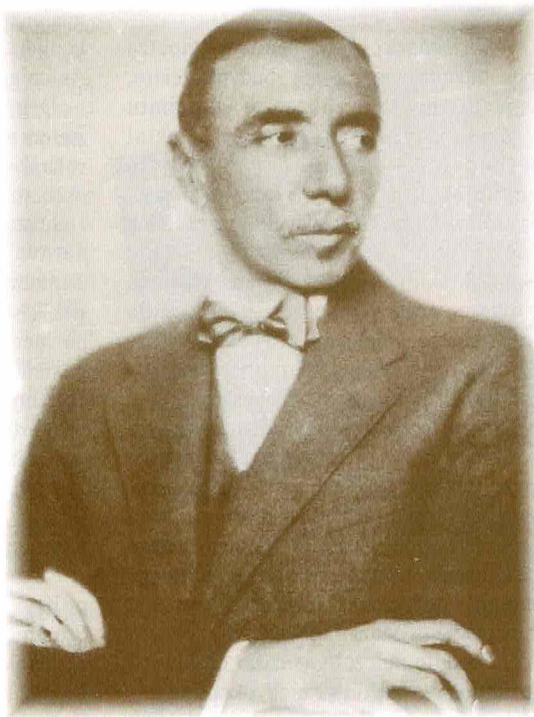
otrzymał austriacki tytuł szlachecki, z przydomkiem Okocimski. Za wybitne zasługi w dziedzinie gospodarki i filantropii wyróżniony został honorowym obywatelstwem miasta Brzeska, a także Złotym Krzyżem Zasługi z Koroną, natomiast za zasługi dla Kościoła - Komandorią Papieskiego Orderu Św. Sylwestra. Jan I Goetz zmarł w Okocimiu 14 III 1893 r.

Jego syn, Jan II Goetz - Okocimski, przemysłowiec, działacz polityczny, animator życia kulturalnego i filantrop, urodził się 18 VII 1864 r. Szkołę realną ukończył w 1882 r., w Krakowie, po czym studiował na Wydziale Rolniczo-Leśnym Uniwersytetu Wiedeńskiego. Choroba ojca spowodowała przerwanie przez niego studiów i zajęcie stanowiska prokurenta w zakładach okocimskich. Odziedziczony po ojcu browar w Okocimiu, pod jego kierownictwem znacznie się rozwinął i unowocześnił. Przed 1914 r. jego produkcja wynosiła 385 tys.hl. piwa rocznie, co stawiało browar na pierwszym miejscu w Galicji i jednym z pierwszych w Austro-Węgrzech. W 1912 r. Goetz zakupił browar w Krasieczynie k. Przemyśla, a następnie w okolicach Niska dwa klucze majątków oraz powiększył lokalne gospodarstwo rolne. Równocześnie nabywał lub budował wiele obiektów w większych ośrodkach miejskich np. w Krakowie i Lwowie, które przeznaczał na hurtownie i restauracje.

Z racji posiadania browaru Goetz odgrywał poważną rolę w życiu gospodarczym Galicji. Piastował m.in. funkcje wiceprezesa Izby Handlowej i Przemysłowej w Krakowie, wiceprezesa Centralnego Związku Galicyjskiego Przemysłu Fabrycznego we Lwowie, prezesa Galicyjskiego Związku Piwowarów, Związku Przemysłowców w Krakowie, Banku Małopolskiego w Krakowie, Towarzystwa Ekonomicznego w Krakowie, a także prezesa różnego rodzaju rad nadzorczych.

Równocześnie czynny był jako polityk. Działalność tę rozpoczął z chwilą gdy został członkiem, a następnie w 1897 r. marszałkiem Rady Powiatowej, którą to godność piastował

przez dwadzieścia dziewięć lat. W 1920 r., gdy do granic Polski zbliżała się nawała bolszewicka, pełnił również funkcję zastępcy przewodniczącego Powiatowego Komitetu Obrony Państwa. W latach 1889 - 1918 był posłem do Parlamentu Austriackiego, a w latach 1901 - 1918 posłem na Sejm Galicyjski. W 1917 r. został wybrany wiceprezesem, a w rok później prezesem Koła Polskiego w Wiedniu. W czasie trwania działań wojennych, był także członkiem stowarzyszenia La Pologne et la Guerre w Lozannie, zajmującego się akcją propagandową w zachodniej Europie, a w 1918 r. członkiem Polskiej Komisji Likwidacyjnej. Pełnił także ważne stanowiska na terenie Brzeska i powiatu, m.in. w 1914 r. został wybrany przewodniczącym Powiatowego Komitetu Narodowego, natomiast w 1920 r. zastępcą przewodniczącego Powiatowego Komitetu Obrony Państwa. W odrodzonej Polsce Goetz był posłem na Sejm, a następnie senatorem, reprezentującym Bezpartyjny Blok Współpracy z Rządem.



JAN GÖTZ OKOCIMSKI II

Prócz działalności politycznej i gospodarczej, Goetz wyróżniał się również jako filantrop. To właśnie on wybudował obok browaru osiedle przyfabryczne oraz wielopokojową willę dla dyrektora zakładu, a także założył Kasę Wsparcia Chorych.

Szczególną wagę przywiązywał do rozwoju szkolnictwa w Brzesku i okolicy, utrzymując, wybudowaną w latach osiemdziesiątych XIX w., szkołę dla dzieci w Jasieniu, budując w r. 1912 nowy gmach szkoły w Okocimiu oraz budynek szkoły w Porębie Spytkowskiej. Goetz usilnie przyczynił się także do założenia brzeskiego Gimnazjum, które do swej śmierci hojnie wspierał, łożąc znaczne kwoty na rozbudowę budynków, wyposażenie, a także na zakup instrumentów muzycznych i sprzętu sportowego. Fundował również liczne stypendia dla wybijającej się w nauce młodzieży. Z rozwojem oświaty wiązała się również działalność Goetza w Wydziale Towarzystwa popierającego Gimnazjum w Brzesku, Towarzystwie Gimnazjalnym i w Sekcji Średniej Wydziału Rady Powiatowej. W dowód jego olbrzymich zasług dla brzeskiego Gimnazjum, nadano szkole imię barona Jana Goetza. Prócz wyżej wymienionych szkół, dofinansowywał Szkołę Służby Leśnej w Brzesku oraz Towarzystwo Gimnastyczno-Strzeleckie „Sokół”.

Z pozaszkolnych fundacji Goetza ponadto można wymienić: budynek teatru, czy też pawilon zabaw w Okocimiu (dzisiejszy Zajazd), który został wybudowany w 1902 r., w stylu zakopiańskim, przez architekta E. Wesolowskiego, Ochronkę SS Służebniczek (ok. 1900 r.), plebanie w Porębie Spytkowskiej (1913 r.) oraz wydatną pomoc przy wznoszeniu kościoła parafialnego w Jadownikach (1910 r.), czy też w założeniu Domu Sierot, gdzie znalazły przytułek i opiekę sieroty wojenne powiatu. Ważnym wydarzeniem dla miasta było również ufundowanie w 1916 r., przez tego przemysłowca, Tarczy Legionów, zaprojektowanej przez malarza Jana Bukowskiego. Na uwagę zasługuje także ofiarowanie w 1918 r. na cele publiczne pół miliona koron oraz wykupienie w 1920 r. brzeskiego oddziału piechoty.

Ponadto należał Goetz do czołowych mecenasów sztuki. Pałac okocimski - rodowe gniazdo, został wzniesiony w 1898 r. z inicjatywy Jana II i jego żony, hrabiny Zofii z Sumińskich. Projektantami pełnej rozmachu budowli byli dwaj wiedeńscy architekci Ferdynand Fellner i Herman Hellmer. W 1909 r. pałac został rozbudowany o część wschodnią, której projektantem był Leopold Simona. W pałacowych wnętrzach została

pomieszczona interesująca kolekcja dzieł sztuki, rzeźby, sztychy, arras, gobeliny, szkło, porcelana oraz duży zbiór biblioteczny.

Za olbrzymie zasługi na każdym polu swej działalności, został Goetz wyróżniony obywatelstwem honorowym pięciu miast i miasteczek, jak również kilkoma orderami austriackimi, komandorią Orderu Polonia Restituta oraz tytułem Szambelana Jego Świątobliwości Ojca Św. Piusa XI. Jan II zmarł 24 IV 1931 roku.

Trzeci i ostatni właściciel Okocimia - baron Antoni Jan Goetz - Okocimski urodził się dn. 17 XII 1895 r. Wykształcenie podstawowe odebrał w domu rodzinnym, natomiast w zakresie szkoły średniej, w II Gimnazjum w Krakowie. W lutym 1915 r. zgłosił się, wraz z bratem Janem Reginaldem, do I dywizji austriackiej artylerii konnej, w której służył w czasie działań I wojny światowej. W 1918 r. zgłosił się ochotniczo do Wojska Polskiego, z przydziałem do artylerii konnej. Następnie walczył w wojnie obronnej 1920 r. Po jej ukończeniu powrócił do Okocimia. Rodzice dla upamiętnienia tego wydarzenia ufundowali kapliczkę przydrożną pod wezwaniem św. Antoniego, stojącą powyżej browaru.

Dopiero po powrocie z wojny ukończył Antoni w 1924 r., Wyższą Szkołę Handlową w Krakowie, w której zdobył wykształcenie ekonomiczne.

Jeszcze za życia ojca otrzymał w darowiźnie dobra rolne Zaleszany k. Tarnobrzega, jak również posiadłość Les Iles k. Morges w Szwajcarii. Po śmierci ojca na mocy testamentu, wszedł Antoni w posiadanie klucza dóbr rolno - leśnych Okocim, dóbr leśnych Kamień k. Niska oraz browaru w Okocimiu.

Nie rządził Okocimem długo, bo zaledwie dziewięć lat, od 1931 do 1939 r. Rządy te przypadły jednak na najtrudniejszy okres w dziejach browaru.

Antoni jak i jego ojciec był także politykiem. Należał do Polskiego Stronnictwa Zachowawczego, a następnie zasiadał w jego Zarządzie Głównym. W 1935 r. kandydował do Sejmu R. P. z listy Bezpartyjnego Bloku Współpracy z Rządem. Posłem był do r. 1938, do rozwiązania sejmiku.

W latach 1936 - 1939 pełnił również funkcję prezesa krakowskiej Izby Przemysłowo - Handlowej oraz był radcą Izby Rolniczej w Krakowie. W 1936 r. otrzymał tytuł Szambelana Jego Świątobliwości Ojca Św. Piusa XI, w rok

później Złoty Medal Zasługi.

Historia władania Antoniego Goetza dobrami okocimskimi, to ciągle pasmo zmagania z wierzycielami browaru. Mimo olbrzymich trudności, udało mu się jednak uratować, przed licytacją międzynarodowego kapitału, browar i wszystkie majątności otrzymane w spadku po ojcu.

Podobnie jak jego przodkowie, poczynił kilka filantropijnych dotacji. Przeprowadził remont kapitałny plebanii, ufundował Dom Ludowy i przedszkole w Okocimiu, łożył pieniądze na Klub Sportowy, którego był honorowym prezesem.

Wielką jego pasją były polowania. Uzupełniał więc pałacową kolekcję broń trofeów myśliwskich, jak również pisał pod pseudonimem „Ago” artykuły o treści myśliwskiej do miesięcznika *Łowiec Polski*.

Gdy wybuchła II wojna światowa zdając sobie sprawę z czekających go konsekwencji, 5 IX 1939 r., opuścił Okocim. Początkowo skierował się do swego majątku koło Niska, później do Lwowa, a następnie, po wkroczeniu Armii Czerwonej, wyjechał za rządem do Rumunii.

Z Rumunii przedostał się Goetz do Francji, gdzie już jesienią 1939 r. zaciągnął się jako ochotnik do Wojska Polskiego. Został przydzielony jako adiutant do szkoły podoficerów artylerii w polskim Centrum Wyszczolenia Artylerii w Coetquidan. Służył tam do 1940 r., do czasu załamania się frontu.

W czerwcu 1940 r. przedostał się do Wielkiej Brytanii, gdzie służył w I pułku artylerii ciężkiej Wojska Polskiego, stacjonującego w Szkocji, pełniąc funkcję instruktora samochodowego. W r. 1943 został odwołany z wojska, w celu objęcia stanowiska sekretarza generalnego PCK z siedzibą w Londynie. Funkcję tę piastował do 1946 r. Po przemianowaniu londyńskiego PCK na Relief Society for Polen in London, Goetz zrezygnował z posady w Relief Society i wyjechał do Nairobi, gdzie zmarł 31 X 1962 r.

Antoni baron Goetz - Okocimski nie pozostawił potomków. Jego starszy brat Jan Reginald nie był żonaty. Tym samym linia baronów Goetz - Okocimskich wygasła po mieczu, z chwilą jego śmierci.

Jerzy Wyczęsany

Z PIWO DROWE

Piwo to napój z dawien dawna narodowy i najmniej szkodliwy - pisał, w wydanej sto lat temu rozprawie Aleksander Jelski. Wprawdzie od czasu do czasu podnoszą się głosy przeciwko konsumpcji piwa, wskazując na szkodliwą dla zdrowia zawartość alkoholu, są to jednak głosy, przemawiające raczej przeciwko spożywaniu piwa w nadmiernych ilościach. Zawartość alkoholu w piwie jest tak znikoma, że w granicach normalnego spożycia nie może wywołać jakiegokolwiek ujemnego skutku. Przeciwnie działa raczej pobudzająco i wzmacniająco na organy trawienne i nie ma tych następstw, jakie mają zawarte w herbacie - teina, a w kawie - kofeina. Często lekarze, zamiast luminalu i innych środków nasennych zalecają wypijanie przed uśnieniem się na spoczynek szklanki ciemnego piwa.

Piwo jest źródłem wielu witamin, które są niezbędne w żywieniu, a ich brak powoduje różne zaburzenia i schorzenia. Zawiera piwo witaminy z grupy B - B1, B2, B6 oraz PP. Witamina B1 wpływa korzystnie na przemianę materii.

Piwo ułatwia trawienie potraw węglowodanowych, a jego pobudzające działanie na apetyt ma znaczenie w odżywianiu rekonwalescentów. Pracę żołądka pobudzają zawarte w piwie specyficzne substancje goryczkowe oraz kwas węglowy.

Klinicysta światowej sławy Von Noorden, jako specjalista dietetyk, zajmował się zastosowaniem piwa w leczeniu. Stwierdził, że piwo jest dla wielu znakomitym środkiem orzeźwiającym i ułatwiającym przyjmowanie innych pokarmów.

Podobne opinie, lecz poparte nowoczesnymi badaniami naukowymi, wyrażają inni specjaliści. Prof. Ide stwierdził na przykład, że piwo stanie się napojem zalecanym dla wielu chorych, gdyż jako pożywienie ulega szybkiemu i całkowitemu strawieniu. Aby pokryć dzienne zapotrzebowanie na kalorie (2.400 kcal) należałoby wypić 4 litry mleka, które strawione zostałoby po upływie 24 godzin. Tę ilość mleka zastąpiłoby 7 litrów piwa, ale warto zauważyć, że 1 litr piwa zostaje wchłonięty po upływie 1 godziny. Stąd wysoka

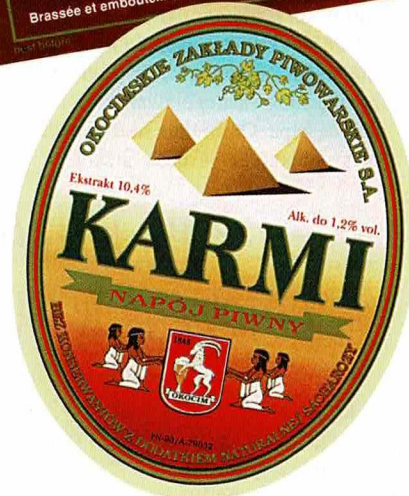
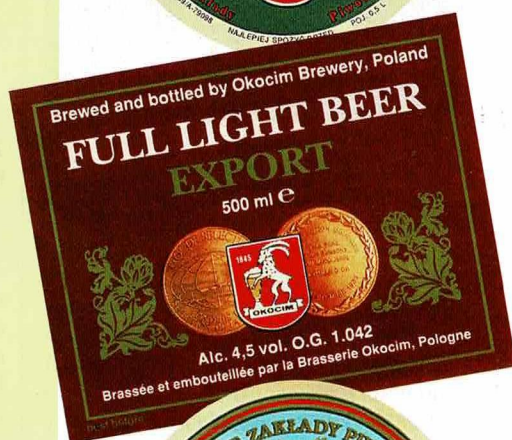
wartość piwa dla chorych o osłabionym układzie pokarmowym.

Profesorzy podający piwo swoim pacjentom zauważyli poprawę funkcjonowania wątroby. Prof. Fink doszedł do wniosku, że w piwie znajduje się substancja zapobiegająca marskości wątroby. Amerykańscy lekarze podawali piwo chorym na serce. Można było stosować diety bezsolne, nie zubażając ilości dostarczonych kalorii i witamin. Te same doświadczenia wykazały, że piwo może być podawane chorym na nerki. Pobudza bowiem pracę nerek i zapobiega tworzeniu się kamieni nerkowych.

Szyszki chmielu, które dodaje się do beczki piwnej, zawierają 8 - 12 % żywicy, głównie humuliny i lupuliny. Żywice te działają silnie bakterioobójczo, podobno nawet na prątki gruźlicy ludzkiej (jako dowód podaje się tutaj brak zachorowań na gruźlicę wśród ludzi pracujących w piwowarstwie) oraz przeciwnowotworowo. Humulinę stosuje się w leczeniu jako środek, uspokajający przy bolesnych podrażnieniach pęcherza moczowego oraz jako środek ogólnie uspokajający i pobudzający apetyt. W lupulinie zawarty jest olejek eteryczny stosowany w leczeniu zaburzeń sercowonaczyniowych, nerwicy wegetatywnych i skurczów jelit. W leczeniu ludowym napar z chmielu stosuje się w niedomaganiach żołądka, zapaleniu nerek, chorobach śledziony, nerwobólach, przy braku apetytu i zaburzeniach przemiany materii, w niektórych przypadłościach nerwowych.

O dodatnim wpływie piwa na zdrowie i długowieczność mogą nas również przekonać dane statystyczne, zebrane przez prof. Schmidta, który przeprowadził ankietę w sprawie długowieczności piwowarów. Otóż wynik tej ankiety był rewelacyjny, bowiem okazało się, że ludzie pracujący w tym zawodzie, nie należąc zresztą, jak wiadomo do abstynentów, żyją przeważnie ponad 60 lat (87 % ogółu piwowarów!), prawie 20 % z tej liczby przypada na tych, którzy przekroczyli 80 - ty rok życia.

opr. Z.S.



ŚWIAT OD KUCHNI

Tym razem, rubryka „Świat od kuchni” w całości przeznaczona została na przepisy kulinarne. Jakie przysmaki można przygotować używając piwa, przekonają się Państwo, wykorzystując niżej zamieszczone przepisy.



fol. A. Gawenda

POLEWKA PIWNA

W emaliowanym rondlu zagotowujemy 3 / 4 litra jasnego piwa, a gdy się raz zagotuje dodajemy 1 / 4 l gęstej niezbyt kwaśnej śmietany. Gorącą zupę zaciągamy natychmiast 3 surowymi żółtkami utartymi „na puch” z 8 - 10 dkg cukru. Na każdy talerz kładziemy nieco pokruszonego lub pokrojonego w kostkę niekwaśnego twarogu i zalewamy gorącą zupą. Oddzielnie można podać lekko przyrumienione na maśle grzanki.

BIAŁA KIELBASA GOTOWANA W PIWIE

1 kg świeżej, białej kielbasy, ok. 1 l jasnego piwa, łyżkę masła, 2 cebule, pół cytryny, 2 łyżki maki.

W płaskim rondlu roztapiamy masło,

układamy kielbasę, przekrojone na pół cebule i zalewamy piwem. Jeśli piwa mamy za mało, dolewamy wody, tak aby kielbasa była całkowicie zanurzona. Gotujemy na wolnym ogniu pilnie bacząc, aby się potrawa nie przypaliła. Kiedy kielbasa zacznie puszczać sok, wkładamy pokrojoną na plasterki cytrynę i wlewamy rozprowadzoną w wodzie mąkę. Kielbasę układamy na półmisku i polewamy sosem, w którym się gotowała. Podajemy z gotowanymi ziemniakami i kwaszoną kapustą lub kwaszonymi ogórkami.

ZUPA PIWNA Z ŻÓŁTKIEM NA SŁODKO

3 / 4 l lekkiego, jasnego piwa zagotowujemy z 1 / 2 l wody, 2-3 goździkami i kawaleczkiem kory cynamonowej. Gorącą zupę zaciągamy 4 żółtkami utartymi „na puch” z 8 - 10 dkg cukru.

CIASTO NALEŚNIKOWE NA PIWIE

25 dkg maki, 0,25 l piwa, 2,5 dkg oliwy, 0,25 l wody, 3 jajka, 10 dkg tłuszczu do smażenia, sól.

Jajka należy rozmieszać z oliwą i piwem, dodać mąkę. Wszystko rozetrzeć, najlepiej mikserem, na gładką masę. Pozostawić na dwie godziny przed smażeniem. Następnie dodać letnią wodę i pozostawić jeszcze na trzy minuty. Naleśniki można nadziewać farszem z ryb, mięsa lub warzyw.

NALEŚNIKI GOSPODARSKIE

Nadzienie : 20 dkg kielbasy, 1,5 dkg koncentratu pomidorowego, 7,5 dkg cebuli, 0,125 l rosolu, 5 dkg sera żółtego (ostrego) 4,5 dkg oleju, sól, zielona pietruszka, przyprawy.

Kielbasę przepuścić przez maszynkę, dodać drobno posiekaną połówkę cebuli i natkę oraz przyprawy. Wszystko to przysmażyć na części oliwy. Naleśniki (zrobione z

poprzedniego przepisu) smarować farszem i zwinąć w rulony. Pozostałą część cebuli przysmażyć na pozostałej części oliwy, koncentrat pomidorowy, rozrobić rosółem i dusić około dwie minuty. Rondel wysmarować oliwą, ułożyć w nim naleśniki, podlać je sosem, posypać startym serem i wstawić na kilka minut do gorącego piekarnika.

Przepisy pochodzą z książki M.Lemnis i H.Vitry „W staropolskiej kuchni”.

ZAKĄSKI DO PIWA

Kostki z żółtego sera

Twardy ser żółty kroić w kostki 1,5 na 1,5 cm. Na kostki nakładać - wbijając wykałaczki - następujące składniki : połówki śliwek w occie, kawałki ananasa z puszki, papryki marynowanej lub surowej, kawałki orzecha włoskiego.

Pumpernikiel z pastą

Pasta : 4-5 ząbków czosnku rozetrzeć z solą. Dodać do do sera twarogowego - 25 dkg - doprawić curry, pieprzem i ewentualnie solą. Rozetrzeć, można dodać natkę pietruszki. Każdą kromkę pumpemikda podzielić na cztery trójkąty, smarować pastą, ułożyć na tacy.

Kanapki z małzami

Bagietkę pokroić na cienkie kromki. Posmarować każdą kromkę cienką warstwą margaryny słonecznej lub masła. Na grubych otworach tarki utrzeć 30 dkg twardego, ostrego sera żółtego. Posmarowane małe kromki bagietki obficie posypać tartym serem a następnie sproszkowaną słodką papryką. Na wierzch każdej kromki układać 1 lub 2 małże z puszki. Gotowe kanapki układać na półmisku przybranym salata.

Kolorowe kulki z owczej bryndzy

Dowolna ilość bryndzy, na spodeczkach przygotować : słodką sproszkowaną paprykę, posiekany drobno posiekany szczypior, tarty ser żółty, otręby pszenne, przyprawę curry wymieszaną z posiekany czosnkiem.

Z bryndzy formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Obłaczając je w „kolorowych” przyprawach. Układać rzędami na tacy zielone, czerwone, żółte kulki na przemian.

BROWAR

W NOWEJ SZCIE

W NOWEJ SZCIE

Rozmowa z Tadeuszem Mardoniem

- Jest pan v-e prezesem Zarządu Zakładów Piwowarskich Okocim S.A., odpowiedzialnym za techniczną stronę funkcjonowania zakładów. Proszę powiedzieć w jaki sposób trafił pan do Brzeska i jak przebiegała pana kariera zawodowa.

T.M. - Najtrudniej mówi się o sobie, ale spróbuję. Do pracy w Okocimiu przyjechałem w 1968 r., po ukończeniu Technikum Piwowarskiego w Tychach. Jako stażysta wykonywałem różne prace, przechodząc przez wszystkie działy produkcyjne oraz pomocnicze zakładu. Pełniłem różne funkcje, od brygadzysty poprzez mistrza na warzelnii, słodowni, na wydziale fermentacji. W tym czasie podjąłem zaoczne studia na Akademii Rolniczej w Krakowie, które ukończyłem w 1980 r., uzyskując tytuł inżyniera rolnika o specjalności technologa żywności. Kiedy byłem kierownikiem działu fermentacji, ówczesny dyrektor zakładu, p. Władysław Piotrowski złożył mi propozycję objęcia stanowiska dyrektora technicznego. Miałem pewne opory, jako, że byłem jeszcze przed ukończeniem studiów, a zadania jakie stawiano przede mną były trudne. Browar wtedy zupełnie inaczej wyglądał, inna była struktura produkcji, konfekcjonowania. Dopiero w roku 1985 zaistniały warunki, że można było odtworzyć część majątku, urządzeń, które doprowadziliśmy do należytego stanu.

- Dlaczego tym przełomowym momentem był rok 1985?

T.M. - Nastąpiła wtedy likwidacja Zjednoczeń, powstały Zrzeszenia - co umożliwiała zakładom w większym stopniu decydowanie o środkach jakie przeznaczało się na określone cele i zadania. Do roku 1990 doprowadziliśmy obiekty i maszyny do stanu, który pozwalał im właściwie funkcjonować. Podpisaliśmy wówczas



kontrakt na realizację nowej rozlewni piwa, co dało „Okocimowi” możliwość zmiany oblicza na rynku. Do tej pory sprzedawaliśmy piwo w beczkach, oraz poprzez sieć rozlewni. Nie sprzyjało to utrzymaniu odpowiedniej jakości produktu na rynku. Następnym krokiem, który uczyniliśmy, to rozlewanie piwa do puszek - była to pierwsza linia w Polsce, wyprzedziliśmy wszystkich. Rozpoczął się intensywny okres modernizacji zakładów, zarówno w Okocimiu, jak i w Krakowie. Polegało to na zwiększeniu produkcji, poprawie warunków pracy, zabezpieczeniu spraw związanych z jakością i ochroną środowiska.

- W okresie przekształcenia, firma dysponowała trzema zakładami: w Okocimiu, Krakowie i Jędrzejowie. Browar w Jędrzejowie został sprzedany Spółce „Eldorado” dlaczego?

T.M. - Browar w Jędrzejowie produkował głównie piwo beczkowe, dla drobnych rozlewni. Wyposażenie techniczne zakładu i jakość produktu nie były najlepsze. Należało przeprowadzić tam gruntowną modernizację, co wiązało się z wysokimi nakładami finansowymi. Tymczasem zwiększyliśmy produkcję w Brzesku i Krakowie do 1.600 tys. hektolitrow. Była to ilość, której w ubiegłym roku nie

mogliśmy sprzedać. Pojawiła się oferta zakupu zakładu, złożona przez wyżej wymienioną Spółkę. Udziałowcy zdecydowali, że należy go sprzedać, a Zarząd tę decyzję wykonał.

- Poniesiono bardzo duże nakłady na modernizację browaru w Krakowie, istnieje wiele zastrzeżeń co do sensowności tej inwestycji. O ile wiem były inne propozycje, mówiło się o stworzeniu na bazie browaru centrum kongresowego.

Czy uważa pan, że wybrano najlepszy wariant?

T.M. - Browar w Krakowie miał lokalizację wyznaczoną do 1983 r. Przez szereg lat w tym zakładzie nic się nie działo, dlatego że miał zostać zamknięty. Podczas prywatyzacji Okocimskich Zakładów Piwowarskich, przedłużono nam dzierżawę o 40 lat. W związku z tym, zaistniały warunki aby browar nadal funkcjonował, spełniając określone kryteria, związane m.in. z ochroną środowiska. Wymieniliśmy kotły opalane węglem na olejowe, co rozwiązało problem zapylenia, częściowo wytłumiony został hałas. W bieżącym roku zostaną wymienione wentylatory nad rozlewnią piwa i poziom hałasu zostanie zmniejszony do obowiązujących norm.

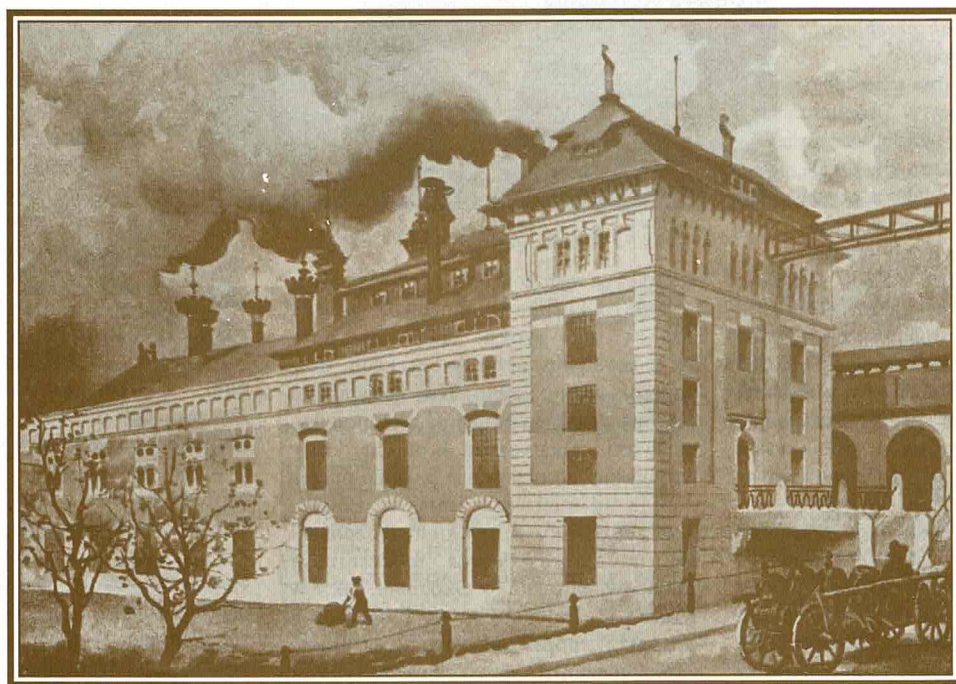
- Czy przewiduje pan w przyszłości równie wysokie nakłady na inwestycje?

T.M. - Proces inwestycyjny cały czas trwa, z różnym nasileniem. Jeżeli chodzi o sam proces technologii produkcji, inwestycje zostały zakończone. W tym roku zmierzamy do zakończenia rozbudowy oczyszczalni ścieków. Prowadzimy intensywne prace nad zmianą ujęcia wody i modernizacją stacji uzdatniania wody. Wykonane zostały już dwa odwierty, dwie studnie, następne dwie zostaną oddane do użytku jeszcze w tym roku.

- Dziękujemy panu za rozmowę. (-)

JUBILEUSZ 150 BROWARU W OKOCIMIU

Trudno dzisiaj autorytatywnie stwierdzić, kiedy w Brzesku i jego najbliższej okolicy zaczęto warzyć piwo. Musiała to być tradycja stara, skoro w Liber Beneficiorum J. Długosza znajdujemy następującą wzmiankę: „... właściciel karczmy w Ratławach obok Wojnicza obowiązany był sprzedawać piwo dla księży mansonariuszów w Wojniczu raz za trzy grosze, raz za trzy i pół grosza, zaś dawać bezpłatnie za dwa grosze piwa rocznic.”



Inna wzmianka pochodzi z r. 1616. Wówczas to, pleban z Jadownik, wystarał się od wójta tejże wsi - Floriana Niedźwiedzia, o dokument, iż Mikołaj Dziurka, dzierżawca browaru plebańskiego, niszczył złośliwie browar od dawna należący do kościoła jadownickiego.

W wieku XVIII istniały w Brzesku i Okocimiu browary produkujące piwo dla potrzeb mieszkańców miasta i okolicy. Po owym antenacie obecnego browaru istnieje jeszcze zabytkowe pomieszczenie, świadczące o żywych tu piwowarskich tradycjach.

Z chwilą rozwoju gospodarczego Galicji, teren Okocimia stał się jednym z

poważniejszych ośrodków browarnictwa na terenie monarchii austro-węgierskiej. W r. 1845 Józef Neumann, kupiec i właściciel dóbr okocimskich, zamieścił w „Wiener Zeitung” ogłoszenie, iż poszukuje fachowca, wspólnika do założenia w Okocimiu browaru. Na ów list zareagował Jan I Goetz, wywodzący się z rodu, zajmującego się browarnictwem od wielu pokoleń. 26 kwietnia 1845 r. zawieszono spółkę, w skład której wchodził J. Neumann, J. Goetz i Julian Kodrębski. W tym też roku, w Okocimiu, rozpoczęto budowę niewielkiego browaru, a pierwszą warkę ugotowano tu 23 lutego 1846 r. Szybkiemu rozwojowi zakładu przeszkadzały ówczesne wydarzenia

polityczne (Rabacja chłopska, Wiosna Ludów) oraz trudności ze strony wspólnika, Neumanna. Po połowie XIX w. browar rozwijał się dość szybko. Zbudowano wówczas piwnice, lodownię i szereg innych potrzebnych obiektów. W latach 70-tych wzniesiono natomiast obszerny budynek słodowni, uruchomiono bednarnię, umywalnię beczek i smolarnię. Zakład rozwijał się dzięki niezwyklej przedsiębiorczości jego właściciela, lecz także z tych względów, że w miarę rozwoju sprowadzał z zagranicy specjalistów. Byli wśród nich piwowarzy: Józef Kramer, Franciszek Hanner, Paweł Vogel, Leon Preis, Michał Rossknecht. Dzięki ich doświadczeniu

produkcja browaru systematycznie rosła. Piwo okocimskie, w latach 60 i 70-tych, docierało do Lwowa, Czerniowiec, Krakowa, Myślenic i Tarnowa. Do lat 70-tych produkował browar jedynie dwa gatunki piwa, natomiast w latach 80-tych trzy: Marcowe, Lager, Bock. Piwo to docierało już do wielu miejsc Galicji, Księstwa Cieszyńskiego, Bukowiny, Austrii, Prus oraz na Węgry. W latach 80-tych ponadto, sprzedawano piwo do Jaworzna, Chrzanowa, Mysłowic, Bielska-Białej, Dzierżyc, Krakowa, Wadowic, Oświęcimia, Podgórze, Wieliczki, Tarnowa, Nowego Sącza, Rzeszowa, Gorlic, Ropczyc, Sędziszowa, Drohobycza, Sokołowa, Przemyśla, Jarosławia, Lwowa, Tarnopola, Kołomyi, Stanisławowa, Podwołyck, Zaczan, Brodów, Skolego, Czerniowiec. Prócz piwa browar produkował również

magazyn chmielu, piwnice fermentacyjne i leżakowe, butelkownię, bednarnię, ślusarnię, smolarnię i budynek administracyjny. W 1908 r. uruchomiono nowy komplet warzelniczy, pozwalający gotować w jednym kotle 320 hl. piwa. Drugą inwestycją były piwnice fermentacyjne i słodownię (leżakownię).

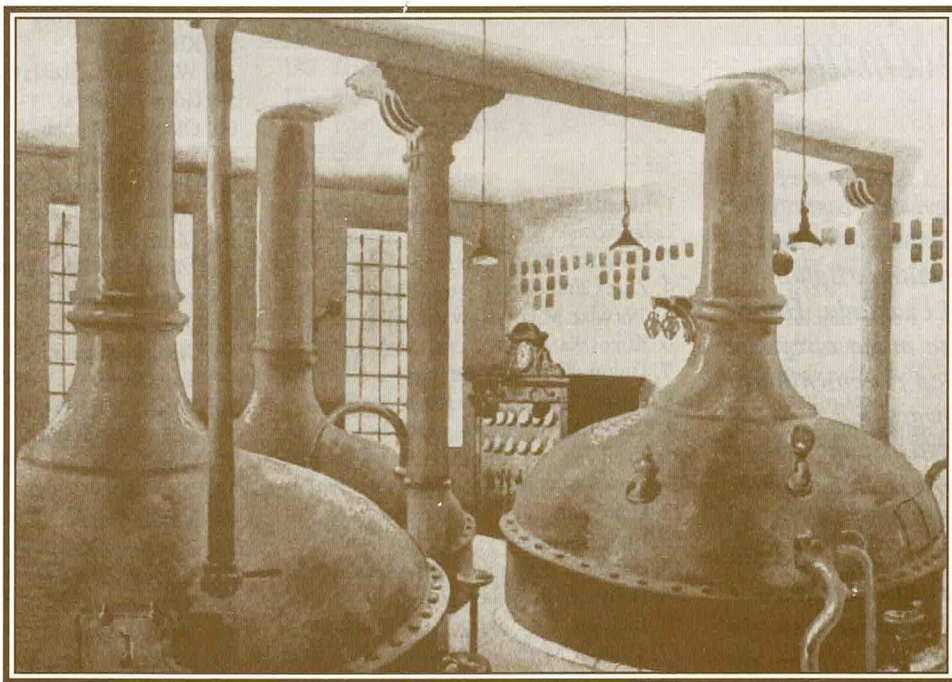
Tuż przed I wojną, browar należał do największych w tej branży zakładów w Galicji. W 1913 r. zatrudniał już 650 robotników. Prócz nich duży procent stanowili urzędnicy i dozór techniczny o fachowym wykształceniu. Przybyli oni do Okocimia z różnych terenów monarchii austriackiej. Byli wśród nich m.in. Franciszek Fischinger, Schweling, Wasung, Munch, Ring, Widman, Winkler, Franke, Kunce, Benesz.

Szybki rozwój browaru, został nagle

Wielkopolski, Pomorza, Śląska, byłej Kongresówki, jak również, tuż przed wybuchem II wojny, do Stanów Zjednoczonych.

A. Goetz opuścił Okocim we wrześniu 1939 r. Na czas swej nieobecności mianował plenipotentem doc. Stefana Komornickiego. Po jego aresztowaniu i przejęciu browaru przez Niemców, kierownikiem zakładu został Stokłosa, a następnie osławiony oprawca Schröder. Prócz piwa, Niemcy produkowali tu drożdże, marmoladę, suszyli płatki ziemniaczane i jarzyny. W końcu 1944 r. zakład został ewakuowany. Transport miał trafić do Niemiec, lecz na skutek bombardowań został zatrzymany w Trzebini, a następnie powrócił do Okocimia.

W 1945 r. na podstawie dekretu o reformie rolnej, browar jak i majątek ziemski Goetzów zostały przejęte przez Skarb Państwa.



wódki, spirytus, drożdże oraz mlił zboże.

Niezbyt duży browar nie miał warunków większego rozwoju produkcji. Dlatego też, Goetzowie, rozpoczęli trwającą ponad 40 lat rozbudowę zakładu, która przyniosła wiele obszernych, nowoczesnie urządzonych obiektów. Powstał więc nowy browar, o wiele większy i nowocześniejszy od poprzedniego. Jego kierownictwo przejął w r. 1886 Jan Albin - syn założyciela browaru.

W początkach XX w. należał browar okocimski do zakładów dużych, zatrudniał bowiem ok. 500 pracowników. Posiadał podstawowe i pomocnicze działy: warzelnię, słodownię, młyn, kotłownię, umywalnię, beczek, skład jęczmienia, suszarnię młota,

zahamowany działaniami I wojny światowej.

W pierwszych latach powojennych podniosła się nieco i wahała się od 100 - 120 tys. hl. Kryzys gospodarczy w latach 1929 - 1935 bardzo ostro odbił się na działalności zakładu. Właściciele czynili wszystko by odzyskać wysoką markę wyrobu. Jesienią 1923 r. Goetz zamienił jednoosobową firmę na spółkę akcyjną „Jan Goetz. Okocimski Browar i Zakłady Przemysłowe S.A.”, której 100 % akcji dzierżył osobiście do końca życia.

Po jego śmierci w 1931 r., browar przejął jego młodszy syn - Antoni Jan, który w tym roku został prezesem Rady Nadzorczej rodzinnej Spółki Akcyjnej. W tym czasie wkroczył browar ze swoim piwem na tereny

W 1950 r. w Okocimiu wyprodukowano już ok. 350 tys. hl. piwa, i z roku na rok liczba ta rosła. Browarem kierował wówczas Aleksander Bocheński, znakomity fachowiec, menedżer i literat zarazem. Powojenne piwo zaczęto eksportować już w 1959 r. Znalazło szybkie smaczoszy i odbiorców na całym świecie.

Obecnie Okocimskie Zakłady Piwowarskie, które w 1990 r. przekształciły się w Spółkę Akcyjną, są największym producentem piwa w Polsce. Stale też zwiększają swoje możliwości produkcyjne m.in. dzięki zainstalowaniu nowoczesnych tankofermentorów.

J. W.

„Zasłużony dla Zakładów Piwowarskich w Okocimiu”



Jest to najwyższe, zaszczytne wyróżnienie pracowników przedsiębiorstwa za wybitną działalność dla dobra załogi i zakładu. Honorowo, odznakę tę mogą otrzymać osoby nie będące pracownikami Zakładów Piwowarskich.

Wyróżnienie „Odznaką” może otrzymać pracownik, który przepracował w Zakładach Piwowarskich minimum 10 lat i spełnia określone warunki. Starannie i sumiennie wypełnia swoje obowiązki służbowe, cieszy się uznaniem wśród kolegów i przełożonych, reprezentuje wysoki poziom moralny.

„Koziołek” - tak odznaczenie nazywane jest przez pracowników browaru - cieszy się ogromną popularnością i przyznanie go przez Zarząd poczytywane jest za największy zaszczyt w „Okocimiu”.

Drukujemy poniżej listę osób, które wyróżnione zostały odznaką „Zasłużony Pracownik dla Zakładów Piwowarskich w Okocimiu”, w latach 1979 - 1994.

1. Eisenberger Władysław
2. Janikowski Stefan
3. Syweński Stefan
4. Żurek Franciszek
5. Porwisz Mieczysław
6. Kokoszka Adam
7. Bulowski Mieczysław
8. Zydrón Barbara
9. Ożegalska Stanisława
10. Szpil Jan
11. Zipser Stanisław
12. Goleń Jan
13. Brala Stanisław
14. Basaraba Jan
15. Borowiec Stanisław
16. Biel Jan
17. Czarnik Maria
18. Filip Tadeusz
19. Dyklewski Eugeniusz
20. Hajek Barbara
21. Hetwik Irena
22. Krawczyk Tadeusz
23. Krzyński Władysław
24. Kozub Ludwik
25. Kotfis Roman
26. Kastelik Stanisław
27. Kusiak Jan
28. Krajewska Maria
29. Nicpoń Władysław
30. Nowak Tadeusz
31. Nowak Paulina
32. Mardoń Tadeusz
33. Piotrowski Władysław
34. Piotrowski Przemysław
35. Pajor Zenon

36. Sulek Andrzej
37. Szczupak Janina
38. Stachowicz Władysław
39. Szydek Mieczysław
40. Skórnóg Roman
41. Szosta Jan
42. Słupski Roman
43. Święs Władysław
44. Rusin Zofia
45. Zydrón Cecylia
46. Jurkowska Lucja
47. Wojciechowski Józef
48. Sokołowski Jan
49. Hudeczek Zygmunt
50. Skórnóg Jerzy
51. Nowak Stanisław
52. Gruszecki Tadeusz
53. Kwiek Marian
54. Stępowski Aleksander
55. Komornicki Juliusz
56. Zydrón Wincenty
57. King Józef
58. Wójtowicz Zdzisław
59. Góra Satniśław
60. Olchawa Marcelli
61. Kotra Antoni
62. Nowak Stanisław
63. Frankowicz Józef
64. Masztalerz Irena
65. Mizerakowska Maria
66. Janawa Stanisław
67. Duda Jan
68. Ciepiela Eugeniusz
69. Rosa Józef
70. Opalko Stanisław
71. Rogóż Władysław
72. Wójcik Marian
73. Jeleń Maria
74. Marata Józef
75. Chrzanowska Hermina
76. Romanek Stanisław
77. Pluta Marian
78. Jasiński Zygmunt
79. Maśliński Tadeusz
80. Pukalski Ryszard
81. Słupski Józef
82. Gawlik Józef
83. Rudek Fryderyk
84. Chmielarz Włodzimierz
85. Kania Halina
86. Zabiegała Jan
87. Szczupak Kazimierz
88. Kuropatwiński Józef
89. Szydłowski Jakub
90. Petlic Marian
91. Mrozowska Anna
92. Tymbarski Antoni
93. Stolarczyk Zuzanna
94. Skoczeń Piotr
95. Ogiela Ryszard
96. Biel Władysława
97. Cesnyka Mieczysław

98. Tomaszewicz Józef
99. Gicala Czesław
100. Ciośnińska Teresa
101. Plachta Teresa
102. Grodecka Stanisława
103. Trzepiec Edward
104. Litewka Genowefa
105. Krok Teresa
106. Liszka Władysław
107. Pawłowska Alekcja
108. Wójcik Henryk
109. Wasil Kazimierz
110. Bartyz Mieczysław
111. Brzyk Mieczysław
112. Trąba Mieczysława
113. Bartyz Jan
114. Bulowski Antoni
115. Tuczno Marian
116. Duda Czesław
117. Krokosz Emilia
118. Biernat Helena
119. Sroka Maria
120. Pajor Zofia
121. Mrzyglód Zofia
122. Święs Stanisław
123. Petryla Kostanty
124. Szczepanik Jan
125. Łagowski Jan
126. Sobczyk Henryk
127. Siwiec Honorata
128. Kurzawa Rozalia
129. Bednarski Adam
130. Capik Andrzej
131. Ciuba Stanisław
132. Duda Józef
133. Filip Florian
134. Grodny Marian
135. Kusiak Ferdynand
136. Martyna Irena
137. Nowak Barbara
138. Pasierb Maria
139. Smaga Zbigniew
140. Szydek Marian
141. Nowak Zdzisław
142. Gąsior Mieczysław
143. Starowicz Maria
144. Gruca Anna
145. Kozak Regina
146. Babicz Marian
147. Duško Kazimierz
148. Elget Helena
149. Karpel Stanisława
150. Kubala Jan
151. Mączarowska Halina
152. Nazimek Andrzej
153. Panek Zofia
154. Wiatr Irena
155. Zaleński Teofil
156. Zawartka Edward
157. Chytrós Józefa
158. Jeziorek Władysław
159. Poręba Eugeniusz
160. Mierzwiński Jan
161. Czerniecka Anna
162. Elget Mieczysław
163. Gawenda Marian
164. Hebda Stanisława
165. Lubecki Franciszek
166. Piekarz Mieczysław
167. Radziściak Bogdan
168. Rudnik Władysław
169. Stoliński Zygmunt
170. Szydek Maria
171. Tekiel Wojciech
172. Krystyniak Barbara
173. Susul Mieczysław
174. Baran Franciszek
175. Kaleta Zdzisław
176. Mrówka Stanisław
177. Chmielarz Barbara
178. Pajak Kamila
179. Turek Jan
180. Pabijan Stanisław
181. Lasoń Jan
182. Jarosz Anna
183. Stós Antoni
184. Hudy Mieczysław
185. Biel Jan
186. Ciośniński Roman
187. Palej Maria
188. Rudnik Wilhelm
189. Krok Franciszek
190. Kruk Edward
191. Waga Ignacy
192. Dubiński Janusz
193. Ludwa Maria
194. Ropek Kazimierz
195. Brzęk Władysław
196. Kumórek Antoni
197. Pietruszka Tadeusz
198. Podłęcki Jan
199. Sowa Antoni
200. Machowski Kazimierz
201. Grochola Maria
202. Mietla Mieczysław
203. Malec Edward
204. Markowicz Aleksandra
205. Kobierski Maciej
206. Dybczak Elżbieta
207. Zębala Józefa
208. Biel Maria
209. Turlej Barbara
210. Przybylska Kazimiera
211. Kościółek Janina
212. Legutko Zofia
213. Kosiński Kazimierz
214. Smaga Edward
215. Stós Kazimierz
216. Robak Robert
217. Zydrón Bronisława
218. Martyka Zbigniew
219. Śmielak Ryszard
220. Sitko Ryszard
221. Grad Wanda
222. Mysza Józefa
223. Stolińska Maria
224. Babraj Stanisław
225. Gabrys Tadeusz
226. Kozub Bronisław
227. Zwierzchowski Janusz
228. Dalke Zygmunt
229. Piwowarczyk Kazimierz
230. Golonka Stefan
231. Kaleta Henryk
232. Kronseder Hermann
233. Stec Marek
234. Duch Józefa
235. Gawęcka Maria
236. Machał Maria
237. Łanocha Franciszek
238. Chmal Edward
239. Topolski Kazimierz
240. Malaga Edward
241. Piotrowska Jadwiga
242. Sowa Lucyna
243. Karwala Teodor
244. Kurowska Kazimiera
245. Bobek Jadwiga
246. Nowak Grażyna
247. Serwatka Maria
248. Porwiesz Tadeusz
249. Sumara Zbigniew
250. Zydrón Kazimierz
251. Gałat Jan
252. Górka Maria
253. Kukułka Alicja
254. Smaga Adolf
255. Podłęcki Adam
256. Mądro Emil
257. Kostecki Janusz
258. Schab Piotr
259. Rabajczyk Anna
260. Nosal Franciszek
261. Jachna Maria
262. Mróz Janina
263. Pajor Władysława
264. Kubala Zofia
265. Ziemian Zbigniew
266. Sala Antoni
267. Brzyk Stanisław
268. Muszyńska Zofia
269. Niżnik Tadeusz
270. Korcala Bogusław
271. Krzeczowski Stanisław
272. Koza Dominik
273. Kronseder Harold
274. Czesak Jan
275. Kania Jan
276. Ropek Antoni
277. Brożek Zbigniew
278. Krackowski Roman
279. Porwiesz Wiesław

NAJSTARSZY...



p. Wojciechowski - były pracownik browaru

fot. A. Gawenda

w "Okocimiu"

Jedną z najbarwniejszych postaci okocimskiego browaru jest z pewnością pan Józef Wojciechowski, urodzony w Krzemieniu koło Mielca, w 1912 roku. Całe jego życie związane jest z Okocimem. Rodzice przywieźli go tutaj gdy miał miesiąc, bowiem - ojciec p. Józefa dostał posadę kamerdynera u barona Goetza. Pan Józef ukończył szkołę powszechną, a następnie Gimnazjum. Ponieważ był zawodnikiem drużyny piłkarskiej, która została zorganizowana w 1933 r., a nie miał pracy, działacze „uprosili” barona Antoniego, aby przyjął go do pracy w browarze. Pracę rozpoczął 1 stycznia 1937 r., jako praktykant u inspektora kontroli piwa. Pan Józef wspomina: „jeździłem na rowerze po wsiach, miejscowościach, w których były kioski, gospody - sprawdzałem czy jest piwo, i jakie. Wtedy ludzie też oszukiwali, brali piwo tańsze, jeździłowskie czy inne i podawali jako „Okocim”. Pisałem raporty, ale gdy widziałem, że to jakiś biedak, machałem ręką”.

Następnie p. Wojciechowski terminował u głównego inspektora piwa, p. Rodakiewicza. Jeździł po głównych hurtowniach, rozlewniach w całej Polsce i uczył się

kontrolować te firmy. Trwało to do wybuchu wojny, kiedy został zmobilizowany i pociągiem wyruszył do Krakowa. Po raz ostatni widział wtedy barona Antoniego Goetza - Okocimskiego, który podróżował tym samym wagonem. Wojenne losy p. Józefa są dość typowe: wycofanie się na wschód - do Lwowa, po zajęciu Lwowa przez Rosjan, ucieczka na zachód. Został aresztowany przez Niemców (w Gródku Jagiellońskim) i z Przemyśla jako jeńca wojennego transportowano go na zachód. „Jechaliśmy - ponieważ był to jeden z pierwszych transportów - w luksusowych warunkach - tzn. pulmanami, każdy z przedziałów posiadał drzwi wejściowe na zewnątrz. Ponieważ było nas 25 z Brzeska i okolic - postanowiliśmy uciec, gdy pociąg będzie przejeżdżał w okolicach stacji kolejowej Słotwina - Brzesko. Mieliśmy ogromne szczęście, gdyż pociąg zatrzymał się na naszej stacji. Wagon, którym podróżowaliśmy był pierwszym za lokomotywą, gdy ruszył po kilkugodzinnym postoju, wagon został spowity kłębami pary - wykorzystaliśmy to wyskakując z pociągu i uciekając do lasu”. Po powrocie do domu,

p. Józef, jeszcze w tym samym dniu udał się do browaru, do swojego szefa p. Klemensa Neubauera - który obiecał, że przyjmie go do pracy od następnego dnia. Czterotygodniową nieobecność potraktował jako urlop. Pan Józef mówi - „wychodzę na korytarz, a tu idzie niemiecki generał, złapał mnie za rękę i krzyczy - ty jesteś Żydem, ty jesteś Żydem! Szczęście od Boga, że schodził mój szef i mówi: panie Józiu, co to jest, co się dzieje? Dopiero po jego wyjaśnieniach w języku niemieckim Niemiec mnie puścił”. Tak zaczęła się wojenna przygoda z pracą w browarze p. Józefa - pracował w biurze u p. Neubauera, potem prowadził raporty i ekspedycję piwa beczkowego, prowadził ekonomat i registraturę. W registraturze posiadał cały arsenał. „Pan Heller wprowadził mnie w szeregi Armii Krajowej, a ponieważ registratura była najbezpieczniejszym miejscem w browarze, do którego prawie nikt nie zaglądał, kazał mi ukryć kilka pistoletów, granatów, amunicję oraz radia. Gdyby Niemcy to znaleźli - lepiej nie myśleć. Pod koniec wojny, doszło do zmiany generałów na froncie wschodnim - 14 generałów przed wyjazdem na front było na wycieczce w browarze. Stanęli przed warzelnią w kółku, - miałem ochotę rzucić kilka granatów, żaden nie wyszedłby żywy. Heller - nie zgodził się, powiedział że szkoda Okocimia i naszych rodzin”.

Gdy Niemcy uciekali na początku 1945 roku zdewastowali browar - zabrali węże, krany, kurki, cały osprzęt miedziany czy mosiężny, kotły chcieli wysadzić ale nie zdążyli. Pociąg z tymi zrabowanymi częściami, Rosjanie zbombardowali w Trzebini. Pracownicy browaru, chcąc uruchomić produkcję, jeździli własnymi furmankami i przywozili to do zakładu. Pierwszym, tymczasowym dyrektorem po wyzwoleniu był jak twierdzi p. Wojciechowski - inż. Michniewski. Wkrótce „nadali” z PPR p. Przygodzkiego (chodził z pepeszą po browarze!), później dyrektorem został p. A. Bocheński. Pan Józef Wojciechowski pracował w „Okocimiu” do roku 1990 - jako kontroler beczek, potem w latach 60-tych był kierownikiem świetlicy, następnie prowadził klub zakładowy, do jego likwidacji, w 1990 r. Przepracował w browarze „Okocim” 55 lat i jeszcze dzisiaj jak mówi pracuje społecznie - „codziennie kupuję gazety i zanoszę je do biura, na warzelnię - codziennie jestem w browarze”.

R. C.

ORKIĘSTRA z BROWARU

**... wioska
choć nielecha
była jakaś senna,
cicha.
Od piwa się
głowa kiwa,
czasem przy tym
ktoś zaśpiewa,
lecz to nie to, to
za mało,
nie to się
usłyszeć chciało.
Więc muzycy się
zawzięli,
by Okocim roz-
weselić.
Wyciągnęli
trąby, basy,
Bęben rozpoczął
hałas,
browar też się
włączył w dzieło
i tak właśnie się
zaczęło ...**

Orkiestra dęta Zakładów okocimskich powstała w 1914 roku. Inicjatorami, a później pierwszymi członkami orkiestry byli: Stanisław i Albin Bartosikowie, Wincenty Szydek, Antoni Kotra i wielu innych.

Zarejestrowali okocimiacy swoją orkiestrę jako Koło Muzyczne, zaciągając pożyczkę w tzw. „Kasie Stefczyka” na zakup brakujących instrumentów, nut i sprzętu muzycznego i przystąpili do intensywnych ćwiczeń. Już w maju 1914 roku orkiestra z Okocimia wyruszyła na ulice miasta Brzeska i dała swój pierwszy koncert.

Po I wojnie światowej orkiestra wznowiła działalność w 1921 roku. Borykając się z dużymi trudnościami finansowymi, zwrócili się muzycy do właściciela browaru, z prośbą o pomoc. Baron Goetz zgodził się pomóc, z zastrzeżeniem jednak, że orkiestra przejdzie w całości do browaru i tu zostaną zatrudnieni jej członkowie. I tak w roku 1929 orkiestra przeszła pod zarząd browaru. Zakupiono nowe instrumenty, nuty, zatrudniono

nowego kapelmistrza - Rudolfa Ruszeckiego, który prowadził orkiestrę do 1939 r. O tym, jakie znaczenie miała orkiestra dla swoich członków, niech świadczy fakt, że narażając życie, przechowywali w piwnicach instrumenty, które dzięki temu przetrwały wojnę.

Pierwszy występ orkiestry po II wojnie światowej, to wymarsz z załogą browaru w dniu 1 maja 1945 roku.

Orkiestra brała udział w festiwalach i eliminacjach, zdobywając wiele nagród i dyplomów. Znana była w całym prawie kraju, koncertowała w programie ogólnopolskim, w rozgłośni radia, w Krakowie.

Z zespołu orkiestry dętej wyłoniono Kapelę Ludową. W składzie 6 - 15 osób, w zależności od potrzeb, kapela przygrywała zespołowi pieśni i tańca, który zorganizowano na przełomie 1946 / 47.

Orkiestra wielokrotnie była wyróżniana i odznaczana. Wojewódzka Rada Narodowa w Tarnowie, przyznała orkiestrze Złotą Odznakę za zasługi dla województwa tarnowskiego; Zarząd Główny Polskiego Związku Chórów i Orkiestr, w Warszawie, przyznał Złotą Odznakę z laurem. Andrzej Sulek i Władysław Nicpoń - członkowie orkiestry - zostali odznaczeni Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski. Srebrny Krzyż Zasługi otrzymał kapelmistrz - Tadeusz Krawczyk. Ludwik Kozub i Władysław Krzyński zostali odznaczeni Złotymi Odznakami Polskiego Związku Chórów i Orkiestr.

Czas płynie, lata robią swoje, stopniowo ubywa starszych członków orkiestry, ich miejsce

zajmują nowi. W 1993 r. zmarł zasłużony kapelmistrz - Teodor Krawczyk. Kierownictwo objął Zarząd orkiestry i długoletni członkowie - Jan Kania, Zbigniew Brożek, Teodor Wąs, Antoni Ropek. Kapelmistrzem został Wiesław Porwisz.

Orkiestra w dalszym ciągu prowadzi próby i ćwiczenia, dla podnoszenia poziomu artystycznego występów. Przyczyni się to zapewne do rozwoju i dobra kultury naszego regionu.

I orkiestra okocimska
skoczniegra,
wszyscy rażno maszerują
raz i dwa,
raz wesolo, raz żalobnie,
ale zawsze godnie,
zgodnie,
pieśni stare i te w modzie
na zabawie i w pochodzie
akademiach i rocznicach
brzmi muzyka po ulicach
huczą trąby, grzmiały czyniele,
bębny im wtórują śmieło
raz i dwa, raz i dwa, raz i
dwa ...

W tekście wykorzystano wspomnienia p. Władysława Krzyńskiego oraz fragment utworu p. Teresy Biernat p.t. „Jubileuszowy wiersz dla orkiestry okocimskiej”.

ZS.



Orkiestra w 60 - lecie swego istnienia

„ OKOCIMSKI „

Browar „Okocim”, przez bardzo długi okres czasu, od chwili powstania w 1845 r., był największym zakładem pracy na Ziemi Brzeskiej. Właśnie tutaj, w browarze, wśród załogi, zrodziła się myśl założenia klubu sportowego.

uprawiać kolarstwo.

Ci właśnie ludzie, wśród których wymienić należy pp. Jana Polańskiego, Zygmunta Stańkowskiego, Kazimierza Szybalskiego, Józefa Wojciechowskiego, doprowadzili do powstania w 1933 r. „Okocimskiego Klubu Narciarskiego”. Początkowo prowadzono

0 zespół „Makkabi”. Był to mecz międzynarodowy, chociaż zawodnicy drużyny „Makkabi” pochodzili z Brzeska. Należy pamiętać, że 50-60 % ludności międzywojennego Brzeska stanowili obywatele narodowości żydowskiej.

W latach okupacji hitlerowskiej (z oczywistych względów zlikwidowano

wszystkie polskie organizacje oprócz Straży Pożarnej i PCK) działalność klubowa została zawieszona. Wielu czynnych zawodników i działaczy klubu, tak jak wielu innych patriotów, znalazło się w hitlerowskich obozach pracy obozach koncentracyjnych

lub zostało zamordowanych.

Po wyzwoleniu, grupa działaczy pod przewodnictwem Prezesa Stanisława Michniewskiego, opracowała statut, w którym



Okocimski Klub Kolarzy "GAMBRINUS" 1900 r.

Już w 1900 r. powstała sportowa organizacja „Okocimski Klub Kolarzy - Gambrinus”. Działalność klubu przerwała I wojna światowa. Niepokojne lata po odzyskaniu niepodległości, trudności ekonomiczne, próby konsolidowania państwa - powodowały, że sport schodził na dalszy plan. Nie znaczy to że pracownicy browaru „ćwiczeń cieleśnych” nie zażywali. Grupa zapaleńców - urzędników i uczniów gimnazjalnych, zbierała się w sobotnie popołudnia i niedzielne ranki, aby pograć w piłkę, chodzić w góry, czy

działalność turystyczną i narciarską. Wkrótce jednak klub rozszerzył działalność - powstały sekcje piłki nożnej i tenisa ziemnego.

Baron, Antoni Goetz Okocimski, przekazał klubowi plac, w lesie słotwińskim, z przeznaczeniem na boisko sportowe. Na tym boisku doszło do pierwszego, historycznego pojedynku, w którym piłkarze OKN-u pokonali 3 :



Okocimski Klub Narciarski 1932 r.



Okocimski" w 1933 r.

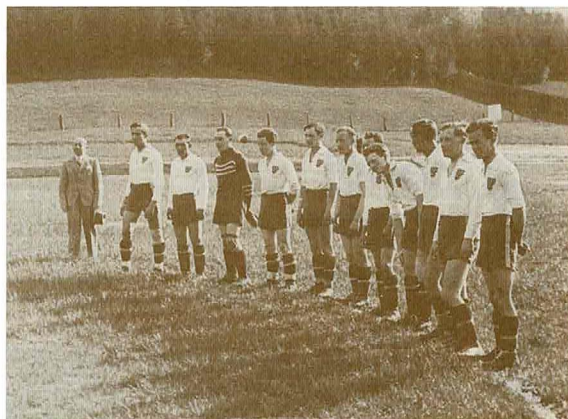
zmieniła nazwę na „Okocimski Klub Sportowy”. W dniu 5 marca 1945 r. podjęto decyzję o odbudowaniu stadionu, oraz powołano sekcje : piłkarską, lekkoatletyczną, tenisa ziemnego i stołowego, gier ruchowych, bokserską i narciarską. Nie wszystkie sekcje rozwijały się tak, jak życzyli sobie tego działacze. Niektóre, z powodu braku odpowiednich warunków i zaplecza upadały.

Największe sukcesy odnieśli piłkarze, którzy w 1950 r. awansowali do 1 / 16 Pucharu Polski, po pokonaniu tak renomowanych drużyn jak Górnik Bytom, Szombierki czy Radomsko. W związku z panującą ówczesnie sytuacją polityczną, klub musiał

kolejnych prezesów klubu, poszerzona została baza sportowa - oddano do użytku budynek klubowy na stadionie, z szatniami, sekretariatem, mieszkaniem dla gospodarza obiektu, oraz 30 miejscami hotelowymi. Wyremontowano halę sportową, rozpoczęto budowę basenu, który oddano do użytku w 1967 roku. Obok basenu, rok później powstały korty tenisowe z zapleczem.

W latach 70-tych wiodącymi sekcjami były : piłka ręczna, nożna , siatkowa, tenis oraz kolarstwo. W 1976 r. działacze „Okocimskiego” licząc na wsparcie większych zakładów pracy w Brzesku zmieniają nazwę na „Międzyzakładowy Klub Sportowy - Okocimski”. Ale ta próba nie przyniosła efektów. Jedynym sponsorem klubu pozostał, jak zawsze „Okocim”. To dzięki wsparciu

zakładu, udało się utrzymać cztery sekcje : piłki nożnej, siatkówki, tenisa ziemnego i stołowego. W 1993 roku, piłkarze, z okocimskim koziołkiem w klapie, awansowali do drugiej ligi i grają w niej ze zmiennym powodzeniem już drugi sezon. Także siatkarze, w sezonie 1993 / 94, awansowali do drugiej ligi, a ponieważ zajęli 6 miejsce, pozostaną w II lidze kolejny sezon. Dwie drużyny drugoligowe, w mieście tak niewielkim jak Brzesko, to ogromne osiągnięcie, którego by nie było gdyby nie browar „Okocim”. OKS istnieje już 62 lata, wiele było w tym czasie sukcesów i porażek. Miejmy nadzieję, że tych pierwszych będzie coraz więcej.



Od lewej stoją :

p. J. Biernat, p. J. Wojciechowski, p. H. Górski, p. B. Skrzyński, p. St. Gurgul, p. T. Marecik, p. R. Kotfis, p. M. Wyczasany, p. B. Jarecki, p. F. Sediwy, p. J. Heller.



Drużyna klubu piłkarskiego w 1935 r.

Zdjęcia zamieszczone w tekście pochodzą ze zbiorów pana Józefa Wojciechowskiego, któremu serdecznie dziękuję.

R.C.

ŚWIATOWA TECHNIKA

W procesie warzenia piwa technologia praktycznie nie uległa zmianie od wieków. Już protopląci dzisiejszych piwowarów wiedzieli doskonale, że aby udał się ten złocisty napój bogów, konieczna jest krystalicznie czysta woda, doskonałej jakości jęczmień i chmiel nadający piwom charakterystyczny smak i aromat.

KRYSTAŁOWA WODA

O ile chmiel i słód można sprowadzić najlepszy na świecie, to nieco gorzej jest z wodą. Dlatego browary budowane są tam, gdzie jest ona najlepsza. Woda, której używa okocimski browar pochodzi z krystalicznych źródeł, co stanowi podstawę szlachetności tych piw. Ponieważ jednak, dotychczasowa ilość wody jest niewystarczająca do pokrycia zapotrzebowania, z roku na rok zwiększającej się produkcji, przeto konieczne stało się wiercenie dodatkowych studni głębinowych. Wiercone kilkaset metrów w głąb ziemi studnie, sięgają do pokładów dających wodę o parametrach wody miocenijskiej, która zapewni okocimskim piwom wyjątkowy, świeży smak. Wiercone będą następne studnie, bowiem zapotrzebowanie na tę krystaliczną, czystą wodę wciąż wzrasta. Ma to ścisły związek z kompleksową rozbudową i modernizacją browaru, bez której niemożliwe byłoby utrzymanie nadal pierwszego miejsca wśród producentów polskich piw.

Strategia rozwoju firmy przygotowana była dużo wcześniej, jednak zasadniczy proces przyspieszyła prywatyzacja. Szczególnie gwałtowny rozwój firmy przypadł na ostatnie lata, kiedy wymieniono praktycznie wszystkie urządzenia na takie, które są wizytówką nowoczesności w całym światowym przemyśle piwowarskim.

Pierwszą ogromną inwestycją jaką oddano w browarze, była na wskroś nowoczesna butelkownia niemieckiej firmy KRONES, wraz z linią do napełniania puszek. Ponadto oddział wytwarzający znakomite napoje orzeźwiające na licencji firmy „Sinalco” i w oparciu o krajowe koncentraty soków owocowych. Linia do puszkowania piwa i produkcji napojów była do niedawna własnością „Legpolu”. Od paru miesięcy należy do Okocimia. Dzięki temu, Spółka zyskała pełną niezależność konfekcjonowania oraz wzbogaciła asortyment swych wyrobów i jest niekwestionowanym liderem pod względem sposobów konfekcjonowania piwa.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Browary są zakładami, których funkcjonowanie może mieć wpływ na środowisko naturalne. Najistotniejsze z punktu widzenia potencjalnego, szkodliwego oddziaływania na otoczenie jest odprowadzanie ścieków zawierających substancje białkowe. Problem ten akurat nie dotyczy Okocimia, bowiem od kilku lat funkcjonuje oczyszczalnia ścieków, która przyjmuje również ścieki z miasta. Oczyszczalnia jest w dalszym ciągu rozbudowywana i modernizowana, a koniec prac przewidziano w roku przyszłym. Dzięki temu, obiekt ten będzie mógł przyjąć wszystkie ścieki miejskie i z browaru w takiej ilości, jakim odpowiada produkcja 3 mln hektolitrów piwa.

Od dawna już nad browarem przestały dymić kominy kotłowni. Po wybudowaniu nowej ciepłowni, problem spalin, czy też szkodliwych substancji powstających w procesie wytwarzania ciepła, został zredukowany do minimum. Kolej przyszła na słodownię. Jeszcze nie tak dawno, w procesie suszenia słoju wykorzystywane były gorące spaliny, pochodzące z pieców kokсового i węglowego, które przy rozpalaniu mocno dymiły. Obsługa takich urządzeń wymagała bardzo wielkiego wysiłku od kilku pracowników, którzy w wysokiej temperaturze musieli rozkładać i zbierać słód. Dzisiaj całym procesem układania i zbierania wysuszonego słoju kieruje komputer, który również nadzoruje cały proces suszenia gorącym powietrzem. Z budynku słodowni pozostały mury wraz z kominami, na których osadzone są charakterystyczne elementy. To takie połączenie przemijającej historii i tradycji z nowoczesnością.

Modernizacja i rozbudowa objęła także browar w Krakowie, wchodzący w skład Okocimskich Zakładów Piwowarskich. Ze względu na usytuowanie tego browaru prawie w centrum, konieczne stało się zredukowanie do minimum zanieczyszczeń. Wybudowano więc ekologiczną kotłownię o rewelacyjnych parametrach. Wewnątrz, kotłownia przypomina laboratorium i gdyby nie panująca tutaj temperatura nikt by nie zgadł, że wytwarza się tutaj ciepło niezbędne w procesach technologicznych browaru. Z komina nie widać żadnych spalin, bowiem wszystkie szkodliwe substancje podlegają spaleniowi i redukcji.

Warto w tym miejscu zaznaczyć, że ochrona środowiska jest oczkiem w głowie kierownictwa Spółki, bowiem przy produkcji doskonałego piwa nie może być inaczej.

BROWAR W BROWARZE

Tak można określić największą inwestycję, która pochłonęła znaczne środki finansowe. Pozwoliła ona jednak na zwiększenie mocy produkcyjnych browaru o ponad 250 tys. hektolitrów piwa. W rezultacie w Okocimiu można produkować ponad 1,5 mln hektolitrów złocistego napoju. Równocześnie, w znaczny sposób, nowa inwestycja wpłynęła na obniżenie kosztów produkcji piwa. Wszystkie elementy łącznie pozwolą przez dłuższy czas na utrzymanie przodującej pozycji na polskim rynku piwa, przy równoczesnym połączeniu tradycji z nowoczesnością.

Słowo „tradycja” używane jako najważniejsze zakłęcie reklamowe, nadużywane jest przez browary, w których warzy się w starych kadziach, używa przestarzałych filtrów, a tanki leżakowe szoruje się ręcznie.

W Okocimiu „tradycja” znaczy supernowoczesne urządzenia, sterowane komputerem, a to wszystko połączone z gruntowną wiedzą i doświadczeniem kilku pokoleń piwowarów oraz z zasadą

nieskazitelnej czystości. Czystość procesów to podstaw dobrego piwa, a pod tym względem Okocim nie ma konkurentów.

Proces modernizacji warzelni i montaż tankofermentorów trwał niespełna rok. Do prac przystąpiono 1 kwietnia 1993 r., a już w lutym 1994 r. przystąpiono do rozruchu urządzeń. Największą trudnością było zamontowanie kilkunastu ponad osiemnasto metrowej wysokości tankofermentorów w byłym magazynie chmielu. Zrezygnowano prawie całkowicie z wykonawstwa obcych firm, a prawie 80 % prac montażowych wykonali pracownicy warsztatu mechanicznego, pod nadzorem specjalistów niemieckich. Cały proces rozbudowy i modernizacji przebiegał podczas normalnej produkcji browaru, co było dodatkową trudnością. Prace musiały być wykonane efektywnie, szczególnie spawanie kilometrów rurociągów ze stali szlachetnej. Każdy spaw musiał być sprawdzony, aby przypadkiem w środku nie została jakaś szczelina czy nierówność, gdzie mogłyby przyczaić się bakterie.

TANKOFERMENTORY - cóż to takiego ?

Są to cylindryczno-stożkowe tanki ustawione pionowo, w których przeprowadza się zarówno fermentację główną jak i leżakową, bez konieczności przesyłania piwa do innych zbiorników. Jest to technologia coraz bardziej rozpowszechniona w Europie, gdyż ma ona walory zarówno ekonomiczne jak i technologiczne. Mówiąc wprost, pozwala zaoszczędzić sporo energii niezbędnej do

utrzymania niskiej temperatury oraz skrócić czas fermentacji i leżakowania piwa przy zachowaniu jego wysokich walorów. Do obsługi tych urządzeń wystarczy jeden elektronik i piwowar, bowiem całym procesem technologicznym steruje komputer, w oparciu o program opracowany w dziale głównego technologa. Tutaj nie może się zdarzyć przeoczenie jakiegoś parametru, co gwarantuje utrzymanie równości walorów smakowych dla wszystkich partii piw.

Komputer steruje też całym procesem utrzymania czystości rurociągów, kadzi, młynów, filtrów i innych urządzeń. Jest to możliwe dzięki systemowi Cleaning in Place (CIP) czyli mycie i dezynfekcja w obiegu, bez demontażu aparatury i przewodów. Takie rozwiązanie pozwoliło uzyskać znakomite warunki mikrobiologiczne i zabezpieczyć przed jakimkolwiek kontaktem z powietrzem. Cały bowiem proces odbywa się w atmosferze CO₂, a wszystko w super szczelnych instalacjach. W praktyce oznacza to, że ugotowane na warzelni piwo, styka się z powietrzem dopiero po otwarciu butelki przez klienta. Można już więc wyprodukować piwo o trwałości do dwóch lat (po pasteryzacji) i 2-3 miesięcy w przypadku piw niepasteryzowanych.

Wraz z montażem tankofermentorów, przebiegała modernizacja warzelni. Zainstalowano tam nowoczesny młyn do mielenia słoju na mokro. W procesie mielenia, który również nadzoruje komputer, nie zostaje uszkodzona łuska słoju, która jest wykorzystywana nieco później w procesie naturalnej filtracji, zainstalowane zaś nowoczesne kadzie filtracyjne, pozwalają na zwiększenie dokładności i szybkości filtracji

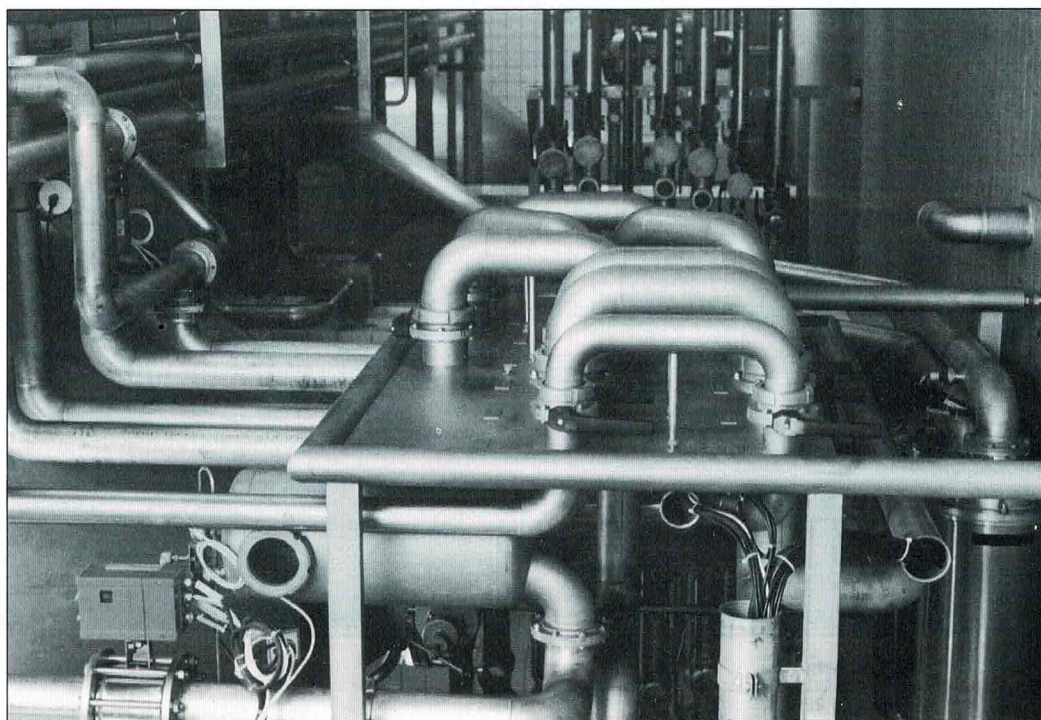
o co najmniej 50 %.

Wszystkie te nowoczesne urządzenia, mikroprocesory itp. nie dały by pewnie rezultatu bez nowych kultur drożdży, które zostały specjalnie sprowadzone z Niemiec, do pracy w wysokich ciśnieniach jakie panują w tankofermentorach. Wprawdzie po procesie fermentacji część drożdży się odzyskuje, jednak nie na tyle by prowadzić w sposób ciągły kolejne fermentacje. Konieczne więc było wybudowanie stacji propagacji drożdży, czyli ich rozmnażanie, które przebiega w sterylnych warunkach. Próby z nowymi drożdżami wypadły pomyślnie, co przyczyniło się do dalszego uszlachetniania piw okocimskich.

W procesie konstruowania komputerowych programów produkcji piwa, konieczna stała się dogłębna analiza poszczególnych gatunków piwa. Ponieważ piwo składa się z milionów związków, tylko supernowoczesne urządzenia analizujące są w stanie je określić. W tym celu, dla potrzeb laboratorium zakupiono chromatograf gazowy, przy pomocy którego można uzyskać dokładne informacje o, na przykład zmianie w niewielkim zakresie smaku, którego jednak nie wyczuje przeciętny konsument piwa.

Oczywiście bez tych wszystkich urządzeń, aparatów, komputerów praca piwowara byłaby bardziej romantyczna, ale też niestety bardziej przypadkowa. W systemie komputerowego sterowania produkcją, faktyczne sterowanie technologią przeniosło się z produkcji do laboratorium. Wszystkie nowoczesne urządzenia dają komfort pracy i sprawiają, że w dużym stopniu jest to praca badawcza.

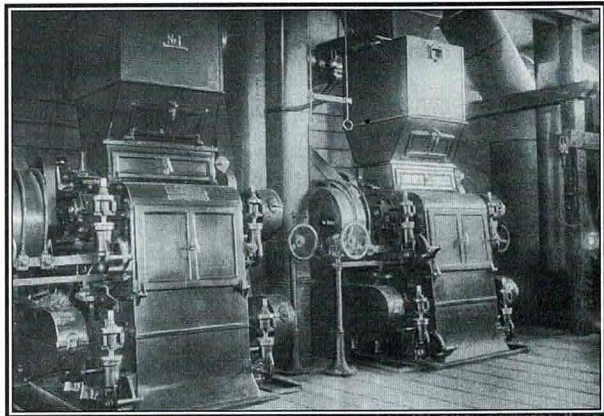
W. S



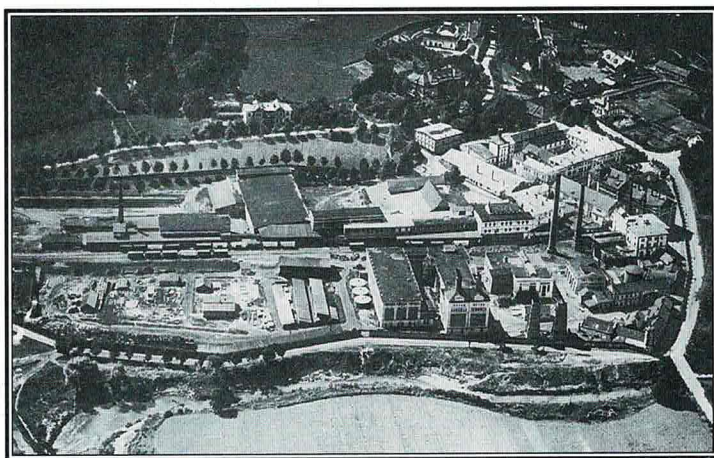
„Stary” browar



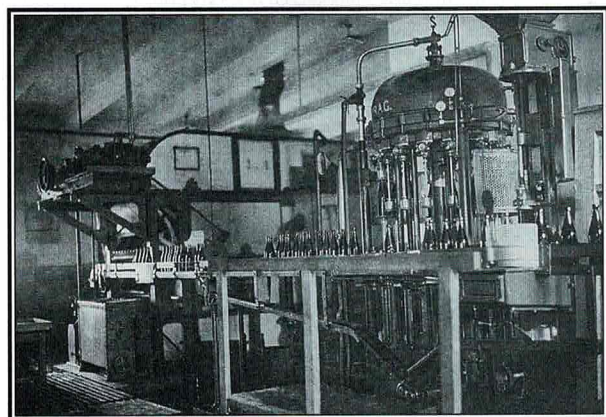
Fabryka beczek



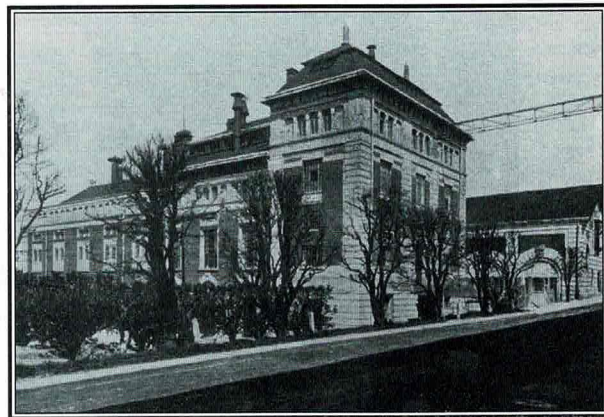
Młyny: wagi automatyczne dla słodu



Widok Okocimskich Zakładów Przemysłowych z samolotu.



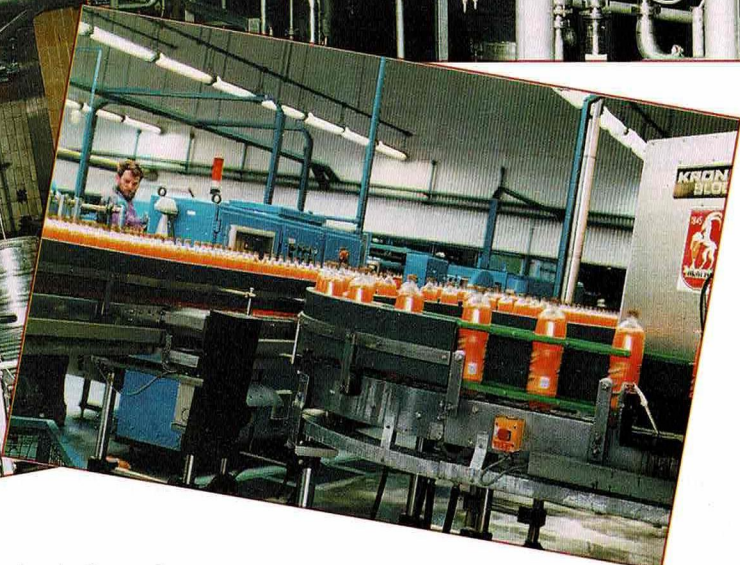
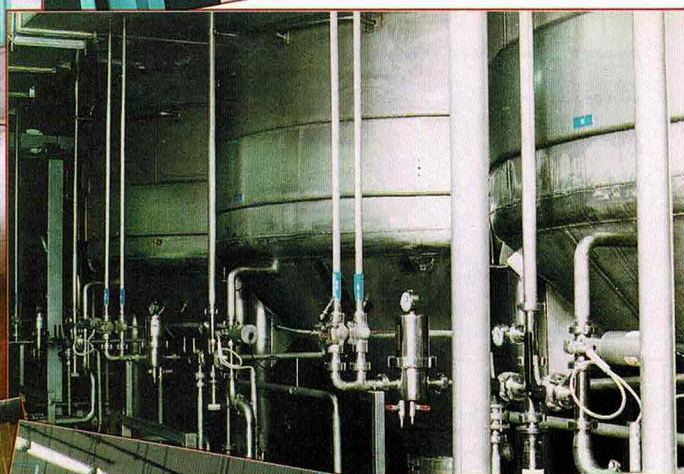
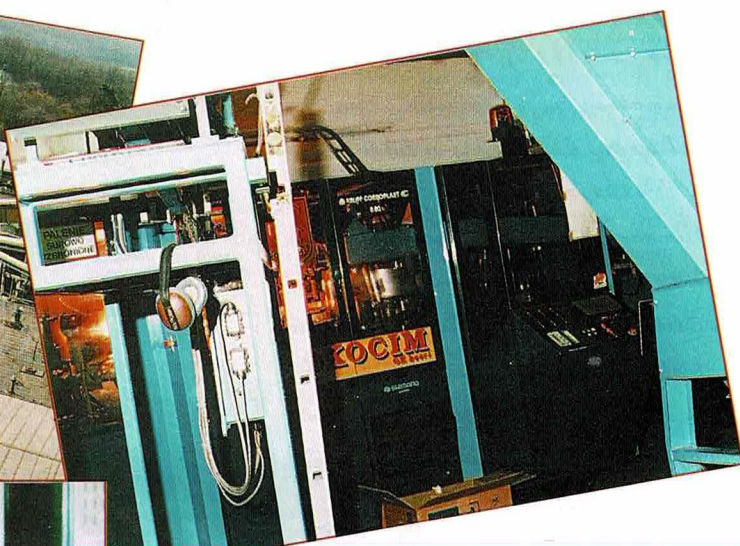
Aparat dla automatycznego napełniania...



Widok warzelni.

150 lat Browaru "OKOCIM"

Browar dziś



fot. A. Gawenda

Śpiewka brzesko-okocimska

Z życzeniami pomysłowości na Nowy Rok A.D. 1932 Kazimierz Missona (1874 - 1943), pedagog, poeta, dramaturg, językoznawca, działacz polityczny i społeczny, w latach 1915 - 1929 dyrektor brzeskiego Gimnazjum, wydał własnym sumptem (1931 r.) kartę pocztową w drukarni Steiniga w Trembowli. Umieścił na niej, napisaną przez siebie w Brzesku, w 1915 r., humanistyczną przyspiewkę, poświęconą piwu okocimskiemu i tutejszym realiom.

Paniemaj obecny numer naszego pisma, poświęcony jest w całości Browarowi okocimskiemu i piwarstwu, poniżej publikujemy pełny tekst „Przyspiewki brzesko-okocimskiej” K. Missony, zwanego w Brzesku popularnie „Bacą”.

Hej tam pod lasem
coś huczy żywo,
to w Okocimiu
majsrtują piwo.

A brzeskie byki
gardła już stroją,
co im nawarzą,
oni wydają.

W południe chmielni
a wieczór cięci,
idą spać późno,
śpią jak zakłeci.

A rano wstają,
kiedy się zdarzy,
pić co Okocim
przez noc uwarzy.

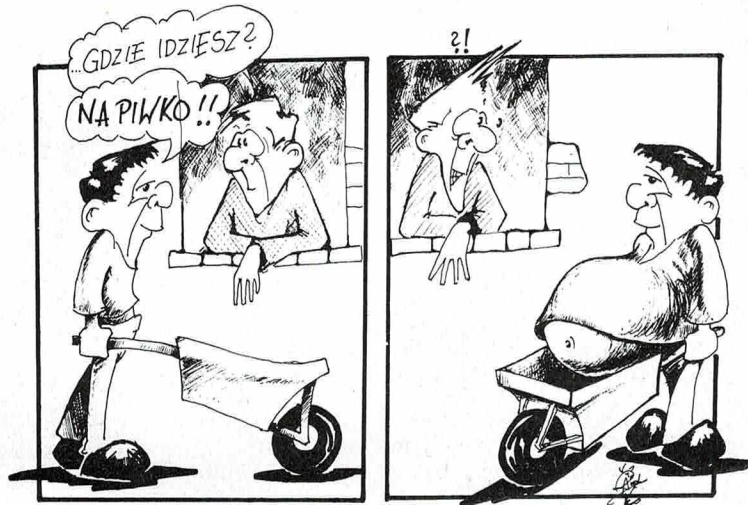
Nawet nieboszczyk
beki się trzyma,
bierze wijatyk
też z Okocimia.

I choć tam w niebie
nań patrzą krzywo,
on szpunt nabija
i goli piwo.

By się nie gorszył
orszak niebieski,
święty Piotr zrobił
pawilon brzeski.

Doń nie ma wstępu
gość ladażaki,
jeno zbawione
brzeskie ... zbijaki.

J.W.



rys. A. Proficz

KONKURS

Wśród czytelników, którzy do dnia 15 maja b.r. nadesłali na adres redakcji prawidłowe odpowiedzi na trzy, umieszczone poniżej pytania rozlosowane zostaną nagrody ufundowane przez Okocimskie Zakłady Piwowskie S.A. w Brzesku.

1. W którym roku powstał browar okocimski. Jak nazywali się jego założyciele?
2. Wymień pięć gatunków piwa produkowanego w miejscowym browarze?
3. Kto został dyrektorem po zakończeniu II wojny światowej?

Informujemy, że w naszym konkursie nie mogą brać udziału osoby pracujące w okocimskim browarze.

(-)

IZBA TRADYCJI

Istniejąca w Browarze Okocim Izba Tradycji, doczekała się nowych pomieszczeń. Otwarto ją w trzech salach „starego pałacu” należącego do rodziny Goetzów.

Wśród wielu interesujących obiektów znajdujących się w zbiorach Izby, na uwagę zasługują liczne pamiątki dotyczące zakładu i rodziny Goetzów. Są wśród nich stare fotografie, albumy, wydawnictwa, butelki z piwa, a także eksponaty związane z powojenną działalnością browaru.

Ciekawie prezentują się nieliczne dzieła sztuki, będące istotnym źródłem ikonograficznym starych zabudowań

zakładu. Są wśród nich: olejna „Panorama Okocimia”, pędzla krakowskiego malarza Ralfa Immerglücka, akwarelowe przedstawienie Pomnika Jana II Goetza, wykonane w 1937 r., przez malarza i scenografa - Stanisława Janowskiego, rysunek Jędrzeja Brydaka z ok. 1870 r., obrazujący „Przedstawienie różnych robót w browarach piwnych przeszłych i teraźniejszych czasach”, „Widok Okocimia” z 1931 r. autorstwa L. Seredyńskiego oraz interesująca litografia z ok. 1900 r. przedstawiająca „Widok browaru”, odbita w krakowskim zakładzie K. Kranikowskiego. Z innych eksponatów warto wymienić drewniane rzeźby Stanisława Borowca oraz sztandar Ochotniczej Straży Pożarnej Zakładów Przemysłowych w Okocimiu z 1936 r., z haftowanym wizerunkiem św. Floriana.

(-)

GRATULUJE, PANIE BARONIE GRATULUJE...

Był upalny dzień 23 lipca 1927 roku i prezydent RP Ignacy Mościcki, wyraźnie zmęczony, ale i zadowolony, szukał cienia w oranżerii Nowego Pałacu Goetzów - Okocimskich. Właściciel pałacu i browaru baron Jan Albin - honorowy obywatel Przemyśla, Zakliczyna, Wiśnicza, Radomyśla - w lamieniu stał przed prezydentem wśród chłopów - radnych Gminy Okocim, ubranych, jak nakazywała tradycja takich uroczystości, w stroje narodowe.

- Miło mi słyszeć słowa pochwały, panie prezydencie Rzeczypospolitej. Czy wolno mi spytać, czym zasłużyliśmy sobie na te zaszczytne słowa?

Prezydent powiódł wzrokiem po wspaniałej oranżerii, za oknami której rozciągał się widok na zadbane do ostatniego szczegółu park, na wielki pałac i stojącą naprzeciw niego zwartą zabudowę browaru.

- Wszystko tu u pana godne jest najwyższego podziwu. W ciągu dwu zaledwie pokoleń pańska rodzina dokonała prawdziwego cudu gospodarczego. Cóż za wspaniała i jakże skuteczną jest wasza rodzinowa dewiza: „Pracą i prawdą” ... Ten pałac ... Ta stadnina, którą byleś pan miły mi pokazać, a wie pan, jak lubię konie, osobiście angielskiej rasy ... Ci ludzie tutaj, jakże oni pana szanują i, jak mi się wydaje, zwyczajnie lubią ... Ale ... Ale, ile pan tego wa rokrocznie warzy?

- Prawie 290 tysięcy hektolitrów rocznie, Panie Prezydencie Rzeczypospolitej. Jesteśmy drugim co do wielkości browarem w Polsce.

- No, właśnie. 290 tysięcy boskiego chmielowego nektaru ... W Okocimiu najlepsze, najwspanialsze, panie baronie jest to, co trzymam w ręce, a co stanowi niepodważalny dowód geniuszu Goetzów.

Mościcki uśmiechnął się i wychylił do dna stojącą przed nim, oszronioną szklaneczkę OKOCIMA. Baron Jan Albin skłonił głowę w pełnym szacunku podziękowaniu i dyskretnym gestem kazał kamerdynerowi ponownie napełnić szklaneczkę. Zimne, doskonale podkreślające bukiet smakowy piwa szklanice wręczono równocześnie wszystkim obecnym. I wszyscy, za przykładem najwyższej osobistości w Rzeczypospolitej, z najwyższym ukontentowaniem wypili do ostatniej kropli.

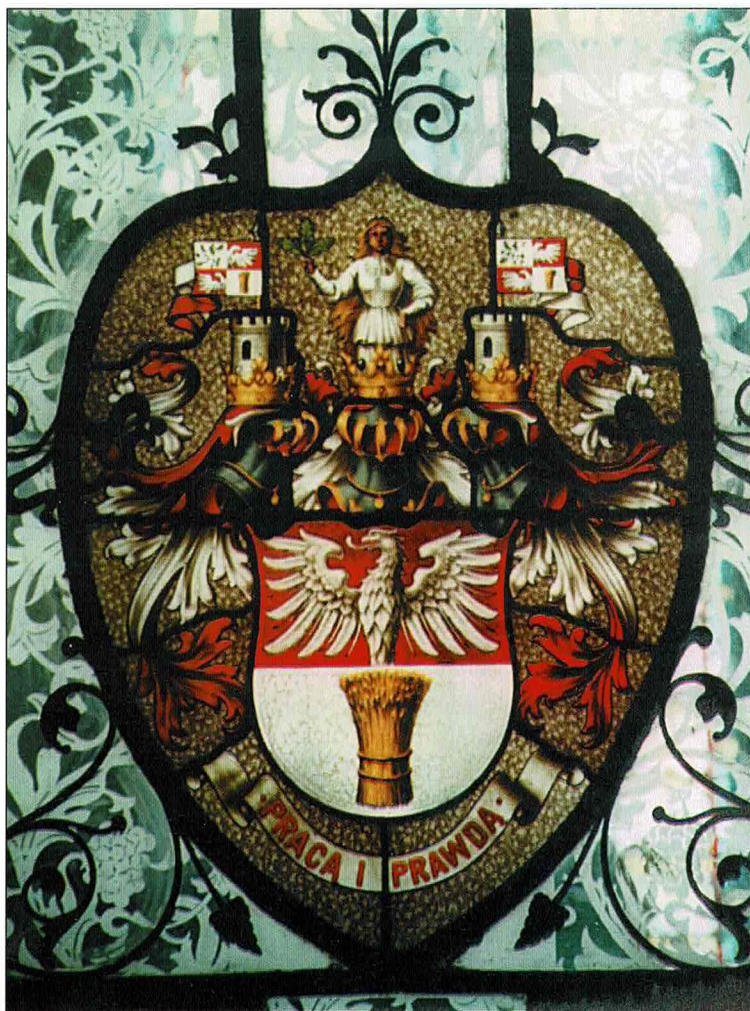
SENTYMENTY Z KOMPUTERA, CZYLI OKOCIM DZIŚ

- Na Boga, jakie to dobre! - miał zawołać pan Bóg, gdy postawiono przed nim kufel OKOCIMIA. - Skąd to macie?

- Z Ziemi - zaszemrał, kurcząc się w regulaminowym ukłonie archanioł Gabriel, było tam w celach

inspekcyjnych paru naszych, to i przynieśli.

- Ha! W najpiękniejszych snach bym nie przypuszczał, że twór, który stworzyłem, potrafi coś takiego wyprodukować ... Zapięcie, szczególna opatrność. Żadnych pożarów, żadnych tam charakterystycznych dla tej części świata bum - bum; jeśli wojna - to z daleka i bez szkody dla piwa. Ale a'propos: nalejcie no mi jeszcze szklaneczkę. Mmmmm ... zaiste, boski to napój ...



BROWAR JANA GÖTZA W OKOCIMIE.

