

Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Funduszu Małych Projektów Polska – Saksonia 2021-2027. Das Projekt wird durch die Europäische Union aus den Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung und den Mitteln des Staatshaushalts im Rahmen des Kleinprojektfonds Polen – Sachsen 2021-2027 mitfinanziert.



Browar w Görlitz to pasjonujące przedsięwzięcie, które zrodziło się z głębokiej miłości do piwa oraz wiedzy zdobytej przez właścicieli w dziedzinie piwowarstwa i zarządzania. Właściciel browaru rozpoczął swoją piwowarską drogę w latach 2010–2012, kiedy to zdobywał fach w piwowarstwie, a następnie uzyskał tytuł mistrza piwowarskiego. Kolejnym krokiem była decyzja o podjęciu studiów z zakresu zarządzania (BWL), co pozwoliło mu na zdobycie szerokiego wachlarza umiejętności niezbędnych do prowadzenia własnej działalności. Jego żona, sommelier piwny w tym samym zakresie, również wniosła ogromną wartość do tego przedsięwzięcia, mając głębokie i osobiste związki z piwem. Dorastając w Witzau, regionie Tränkisch, miała

styczność z piwem od najmłodszych lat, co miało wpływ na jej wyjątkowy stosunek do tego napoju.

Chociaż od zawsze lubił piwo i uczynił z niego swój zawód, pomysł na założenie browaru zrodził się naturalnie, gdy postanowili stworzyć coś wyjątkowego w Görlitz. Początkowo planowali produkować piwo butelkowane i sprzedawać je na rynku, ale z czasem ich plany ewoluowały, a idea stworzenia miejsca, które łączyłoby pasję do piwa z rzemieślniczą produkcją i przyjemną atmosferą, stała się rzeczywistością. Ludzie z Görlitz zaczęli szukać miejsca, gdzie mogliby pić piwo, cieszyć się czasem spędzonym w gronie przyjaciół w miłej atmosferze. W odpowiedzi na tę potrzebę, powstał lokal, który przypomina mały, przytulny salon, w którym można rozkoszować się piwem i spędzać czas w niezobowiązującej atmosferze.

Browar ten ma głębokie korzenie w historii piwa w Görlitz, gdzie przed 1869 rokiem istniało aż 130 browarów, które jednak zniknęły z powodu licznych pożarów. Od tego czasu przez wiele lat miasto miało tylko jeden browar – Landsgrund. W ostatnich latach jednak w Görlitz pojawiły się nowe, małe browary, które, podobnie jak ten, stawiają na rzemieślniczą produkcję. W przeciwieństwie do dużych browarów, które produkują masowe ilości piwa, browar w Görlitz koncentruje się na intensywności smaku i rzemieślniczym podejściu do produkcji. Dzięki temu piwa, które są wytwarzane w tym browarze, charakteryzują się wyjątkowym smakiem, który wyróżnia je na tle masowych produktów dostępnych na rynku.

W browarze w Görlitz produkcja piwa odbywa się w sposób ręczny, z minimalnym użyciem nowoczesnych technologii. Oprócz małej pompy i mieszadła, wszystko odbywa się w sposób tradycyjny, co pozwala zachować pełną kontrolę nad jakością piwa. Produkcja odbywa się w małych partiach, co daje możliwość eksperymentowania i tworzenia nowych, unikalnych wariantów piwa. Im mniejszy browar, tym piwo jest bardziej intensywne, a proces produkcji pozwala na wyeksponowanie pełni smaku, czego nie można uzyskać w dużych zakładach piwowarskich, gdzie produkcja opiera się na standaryzacji smaku.

Browar w Görlitz nie boi się również eksperymentować z nowymi stylami piwa, wprowadzając innowacje oparte na tradycyjnych recepturach. Przykładem tego jest piwo miesiāca – Altbier, które pochodzi z Nadrenii Północnej-Westfalii. Zostało ono zmodyfikowane, aby uzyskać jeszcze głębszy smak, z dodatkiem wędzonego słodu oraz chmielu o subtelny

aromacie mandarynki. Takie podejście pozwala nie tylko na odkrywanie nowych smaków, ale także na ciągłe tworzenie czegoś wyjątkowego z piwnej tradycji. Dodatkowo, piwo składa się z tylko czterech głównych składników, które w odpowiednich proporcjach i kombinacjach dają niemal nieskończoną liczbę wariantów, co pozwala na eksperymentowanie z różnymi rodzajami piwa.

Browar zlokalizowany przy ulicy Neiße w Görlitz, zaledwie 80 metrów od granicy z Polską, stał się popularnym miejscem nie tylko dla lokalnych mieszkańców, ale także dla wielu gości z Polski. Dzięki swojej wyjątkowej ofercie i atmosferze, browar przyciąga miłośników piwa z Wrocławia, a nawet głębszych regionów Polski. Polscy goście z przyjemnością przekraczają granicę, by spróbować piw rzemieślniczych, które są wytwarzane z pasją i dbałością o każdy detal. Wizyta w tym browarze to niezapomniane doświadczenie, które łączy tradycję piwowarską z nowoczesnym podejściem do produkcji piwa, oferując wyjątkowy smak, którego nie można znaleźć w masowych browarach.

Kontakt:

Die Bierblume

Neißestraße 8

02826 Görlitz

Tel.03581 / 66 7 33 13

E-Mail: bier-erleben@web.de

Website: bierblume-goerlitz.de