

FŐZDEFESZT

Első Hazai Kézműves Sörfesztivál

2011

Május 13-14, péntek, szombat,
VIII. ker. Mikszáth Kálmán tér

Sajtóanyag

A Főzdefeszt szervezői összefogtak a Civilek a Palotanegyedért Egyesülettel és 2011 Május 13-14-én pénteken és szombaton, a VIII. kerületi Mikszáth Kálmán téren tartják meg a másfeledik Főzdefesztet. Az Első Hazai Kézműves Sörfesztivál célja, hogy reflektorfénybe

állítsa a lassan ismét magára találó hazai sörfőzést, és egy hétvégére összehozza a fogyasztókat, a kocsmárosokat és a sörfőzőket, hogy kóstoljanak és beszélgessenek, és szövetkezzenek a magyar sör jövője érdekében. Kulcskérdés a személyes jelenlét, ezért ragaszkodtunk hozzá, hogy a sörfőzők személyesen mutassák be a söreiket.

Május második hétvégén 10 hazai kisüzemi sörfőzde hoz a fővárosba, több mint 200 hordó sört. Itt lesz többek közt a messze földön híres, hétköznapokon csak Prágában és Miskolcon kapható, Tokaji Aszúval készült Korty, vagy a 10%-os békésszentandrás fekete, áfonyás sör, illetve a Főzdefeszt kedvéért dupla erősségűre főzött Köleses Sör. Vendégeink lesznek az osztrák Gösser a maga utolérhetetlen szűretlen árpasörével, a Zwicklrel, a rozsnyói magyar Kaltenecker többek között egy füstölt sörrel, és a világklasszisnak számító, örök kísérletező prágai Pivovarsky Dům egy zöld színű, húsvéti csalános sörrel.

A Mikszáth téri vendéglátóhelyek – akik voltak olyan kedvesek, hogy magukra vállalták a sörök kicsapolásának nehéz és sok szakértelmet igénylő feladatát – mind külön az alkalomra optimalizált különleges ételválasztékkal várják a vendégeket. A modern sörgasztrónia egy váratlan fordulatát a Malackaraj pultja fogja bemutatni.

A színpadon délután szakmai beszélgetések lesznek, este pedig koncertek. A szakmai programon a Corvinus Egyetem Sör- és Szeszipari tanszékének docense, Vecseri Beáta, Véték György söríró és Vaskó György, a Kisüzemi Sörfőzdek Egyesületének elnöke, illetve Bereczki István, az egyetlen magyar komlótermesztő fogja megtárgyalni a hazai kézműves sör múltját, jelenét és jövőjét a sörfőzők és sörbloggerek társaságában. A szakmai beszélgetés után nyilvános sörkóstoló és sörértékelés a szakma nagyjaitól ajándék kóstolóval és ajándék sörfalatkákkal. Végül ismert közéleti személyiségekkel ülünk le beszélgetni, és igyekszünk ledönteni az összes áporodott sörös közhelyet, igyekszünk megcáfolni az összes sörrel kapcsolatos városi legendát. A pénteki ünnepélyes megnyitón csapra verjük a fesztivál első söröshordóját, a szombati fesztiválzárón pedig bejelentjük a Fesztivál Sörét, amit a közönség fog megszavazni. Péntek este a Cabaret Medrano és az Artézi játszik, szombat este a Fit Fat, a Cocklers, majd végül a Grabanc zárja a fesztivált.

A Főzdefeszt 2011-en bemutatkozó Sörfőzdek:

Agro-flott (Békésszentandrás)

A dél-alföldi Szarvas melletti főzde készíti Magyarország legjobb sörét – legalábbis a milliós látogatottságú nemzetközi sörkóstoló közösségi oldal – a Ratebeer szerint. A Black Rose mélybarna, olajos folyadék, mely aszalt szilva és kávé jegyei mellett teljesen elzibbasztja ínyünket. Szent András könnye nevű stb...

Kissler Sörfőzde (Dombóvár)

A déli főzde kitűnik a társai közül koncepciózus férfias, száraz és keserű fekete sörével, mely már-már a Guinness babérjaira tör.

Serforrás Sörfőzde (Felsőzsolca)

A hazai sörfőzés zászlóshajója, Korty nevű, szigorúan Miskolcon csapolt, Tokaji Aszúval készült sörkülönlegességüket Prágában Tokajske néven csapolják, miután számos külföldi díjat bezsebelt. A fesztiválra nemcsak a Korty jön, hanem Jan Surany, a cseh vendégsörfőző által Felsőzsolcán főzött India Pale Ale is.

HBH Sörfőzde (Táborfalva)

A hazai sörfőzés hagyományosan legnépszerűbb irányzata, a könnyű és friss bajor világos sörökben keresendő. A HBH ennek egyik leghitelesebb képviselője. A fesztiválra szüretlen sörrel érkeznek.

Bors Sörfőzde (Győrzámoly)

Hazánk legifjabb sörfőzdéje tavaly nyitotta meg újra kapuit, és azonnal egy magyar búzasörrel színesíti a palettát.

Kárpi (Soltvadkert)

A Kárpi a Magyarországon leginkább elterjedt, hagyományos friss bajor világos sört főzi, megbízható minőségben, mennyiségben. A fesztiválra a Kárpi szüretlen változata érkezik.

Osterbrau (Fót)

Az Osterbrau sörfőzde-család ősforrása egy családi ház pincéjében üzemel és a hagyományos világoson kívül gyömbérest és direkt a sörgurmékat megcélzó szuper-komlós söröket is főznek.

Osterbrau (Domony)

A domonyi Osterbrau, a sörfőzde család másik túlélő tagja, melynek biztos hídfője van egy budai kocsmában szintén több megbízhatóan működő sörkülönlegességgel dolgozik.

Kaltenberg (Budapest)

Hazánk nyolcvanas évekbeli első látványsörfőzdéjében a mai napig főznek sört, nem is egyfélélt, és nem is rosszat, mégis kicsit elfeledkeztünk róla. Itt az ideje újra felfedezni!

Dupla Köleses Sör (Jászdózsza)

A Köleses sör nem főzde, hanem egy sör, ami a jászdózsai sörfőzdében készül. A vállalkozó kedvű sörmester, aki az ősi magyar sör nyomait kutatva jutott el a Kölesesig, a Főzdefesztre megfőzte a mindennapi Köleses duplaerejű fesztivál-változatát.

Grabanc IPA

Az India Pale Ale az amerikai sörforradalom ikonikus sör típusa. Extrém módon komlózott, zsebhasztó illatú, erős világos sör, melyet britek a 18. században az indiai gyarmatokra exportáltak. A Grabanc IPA az első magyar fejlesztésű IPA a most alakuló első magyar vándorfőzde, az armando_otchoa sörmesterétől.

A Fesztiválban részt vevő vendéglátóhelyek: Darshan Café, Fiktív Pub, Don Leone Pizzéria, Leonardo Pizzéria, Blues Pub, Mixart, M2, Zappa

1. *Keretes:*

Vendégünk, a Pivovarský dům

A prágai Sör és Maláta Kutató Intézet földszintjén ütött tanyát 1998-ban a Pivovarský Dům sörfőzde-söröző. Ez volt az első sörfőzde Csehországban, amelyik feszegetni kezdte a tradicionális cseh sörfőzés határait, s főzött búzasört, meggyes, banános, kávé és csalános söröket. Valamint ők azok, akik egy együttműködés keretében összedolgoznak a miskolci Serfórással, s Prágában főzik a tokajis ízesítésű Kortyot Tokajská néven. (Cserében pedig Miskolcon egy IPA-t készítenek.) A Pivovarský Dűmben nyolcféle sört csapolnak, ebből általában hat jelenti az állandó kínálatot, kettő pedig rendszeresen váltakozó specialitás, például stout, májusi bak, marzen, chillis sör stb. Május 13-14-én A Pivo Dům sörmestere, Jan Surány személyesen is elkíséri a söreit a Mikszáth Kálmán térre. (forrás: Vének György, HVG: Hol sörözzünk Prágában?)

2. *Keretes:*

Mi az a Sörforradalom?

A Sörforradalom Amerikában tört ki a nyolcvanas években, és mostanra érte el hazánkat. A jelenség bizonyos párhuzamokat mutat a gasztróforradalom nevű jelenséggel. Az elidegenedett tömegtermelés elleni természetes vészreakcióként kezdtek otthon sört főzni az amerikai pionerek – a házi sörfőzők -, és lelkesedésük, hobbijuk a fél kontinenst magával ragadta. Kiderült, hogy a sör nem olcsó élelmiszeripari termék, hanem élő táplálék, és egyben kultúra, gasztronómia, identitás, szenvedély, mágia. Tünetei: aránytalanul sok sörfőzde főz aránytalanul sokféle és finom sört, és rengeteg fesztivált szerveznek maguknak. De vajon lesz-e Magyarországon sörforradalom? >>>

<http://www.mancs.hu/index.php?gcPage=/public/hirek/hir.php&id=22234>