

Browar

Browar zamkowy w Raciborzu ma najstarsze tradycje piwowarskie na Górnym Śląsku. Istniał już przed 1532 r., warząc piwo na potrzeby dworu miejscowych książąt i ich służby. W 1567 r. został wzmiankowany w księdze gruntowej dóbr komory raciborskiej. We wpisie odnotowano, że posiadacz zamku utrzymywał piwowara wraz z pomocnikiem, zaś „browar z dobrą panwią” położony był przy murze zamkowym. W 1840 r. tenże przestarzały przybytek złocistego napoju, na przestrzeni 300 lat nieznacznie tylko zmodernizowany, dostał się we władanie rodziny książąt von Ratibor – wielkich górnos Śląskich posiadaczy ziemskich, stale rezydujących w starym opactwie cysterskim w Rudach. Nowi właściciele początkowo nie rozwijali piwowarstwa zamkowego, nie mając zresztą ku temu żadnych warunków. Kiedy jednak w 1858 r. stary browar całkowicie spalił się podczas wielkiego pożaru zamku, rodzina von Ratibor postanowiła zająć się browarnictwem.

W miejsce starego browaru zbudowano nowoczesny parowy, wyburzając z tego powodu całe północne skrzydło dawnej siedziby górnos Śląskich książąt. Stała tu warzelnia, zaś w skarpie zamkowego wzgórze, głęboko pod ziemią, ulokowano fermentownię i leżakownię. Nowy zakład, wykorzystujący osiągnięcia piwowarskiej rewolucji technologicznej II poł. XIX w., mógł produkować piwo na skalę przemysłową i śmiało konkurować nie tylko z lokalnymi browarami mieszczańskimi, ale i z dużymi, m. in. w Tychach (1861).

Tuż po uruchomieniu browar nie zawojował rynku. Przyczyną kłopotów był najprawdopodobniej brak odpowiedniej kadry i konieczność poczynienia kolejnych inwestycji technologicznych, zgodnie z trendami panującymi w branży. W latach 1896-1897 zakład całkowicie zmodernizowano. Powstały nowoczesna warzelnia, maszynownia, kotłownia, chłodnia, suszarnia siodu, leżakownia i skład piwa oraz dom dla czeladników piwowarskich. Wiele urządzeń zakupiono w Anglii.

W 1898 r., 55 osób pod kierunkiem piwowara Kaufmanna, na nowo ruszyło z produkcją. W 1899 r. browar miał wreszcie swój hit rynkowy – raciborskie piwo pilzneńskie. Wyszynk trunku odbywał się w karczmach ziem: raciborskiej, głubczyckiej, kozielskiej, rybnickiej i hulczyńskiej aż do granicy z Austrią. W Gliwicach był skład tego piwa. Podawano je w kantynach hut Huberta i Marty, na dworcach w Raciborzu, Kędzierzynie i gospodzie książęcej w Sławięcicach oraz w restauracji przy Nowoświdnickiej we Wrocławiu.

Kluczem do sukcesu okazało się pozyskanie przed dwór von Ratibor wspomnianego mistrza Kaufmanna. O postaci tej niewiele wiadomo. Wymieniana jest w unikalnym opracowaniu Die Bierbrauer-Innung zu Ratibor 1850-1900. Festschrift zum 50jährigen Jubiläum der Innung (Cech Piwowarów w Raciborzu 1850-1900. Księga pamiątkowa wydana z okazji 50-lecia Cechu). Na liście członków gildii, pod pozycją 31, znalazł się wpis: „mistrz piwowarski H. Kaufmann, Racibórz - zamek - członek od 19 kwietnia 1898 roku”.

Zagadką pozostaje jednak, skąd pochodził, gdzie nabył wiedzy piwowarskiej i gdzie działał przed przybyciem do Raciborza. Najprawdopodobniej praktykował w Pilźnie i pochodził z rodziny o wieloletnich tradycjach piwowarskich. Na kartach opracowań na temat piwowarstwa w Europie XIX w. spotykamy wiele postaci noszących to nazwisko. Piwowar Kaufmann z Raciborza zmarł podczas I wojny światowej.

Z powodu wojny browar zamkowy popadł w poważne tarapaty. Pobór do wojska pozbawił zakład fachowej siły roboczej i klienteli. Bieda na wsi sprawiła, że w tradycyjnych ośrodkach handlu zbożem, jakim były Racibórz, Nysa czy Głubczyce zabrakło jęczmienia. Odnotowano deficyt chmielu sprowadzanego spod Opola i z Bawarii. Wojsko demontowało maszyny i urządzenia na potrzeby armii. Receptą na przetrwanie trudnych czasów była lemoniada chmielowa (Hopfenlimonade), jak nazywano tanie piwo wojenne o niskiej zawartości ekstraktu.

Browar wyszedł bez szwanku z II wojny światowej. Produkuje piwo aż do dnia dzisiejszego, z krótką przerwą w latach 90. XX w., kiedy to w 1997 r. browar ucierpiał wskutek powodzi.