

Identitet Šokačkog piva: EKO-ETNO -ZDRAVA HRANA

William IV je još daleke 1516.g. izdao propis o izvornosti piva (prvi propis o "zaštiti potrošača" uopće) pod nazivom "REINHEITSGEBOT" (Reinheit-čistoća, Gebot-zahtjev). Propis je jasno razlikovao izvorno pivo (od slada, hmelja i vode) od "krivotvorine" (pivo proizvedeno od surogata). Budući da u to vrijeme čak ni utjecaj kvasca nije bio do kraja razjašnjen, nije bila dozvoljena niti bilo kakva uporaba kemijskih sredstava (konzervansa, na primjer.). Stoga bi danas pivo proizvedeno po "Reinheitsgebot"- u, mogli smatrati i zdravom hranom.

Ova uredba je stvorila snažnu tradiciju i tehnologiju proizvodnje njemačkih piva koja je opstala do danas. Ulaskom u EU, Njemačka je bila prisiljena propustiti na svoje tržište i drugačija piva, što je ugrozilo ovu tradiciju. U zemljama njemačkog govornog područja, i zemljama koje su bile pod njihovim utjecajem, i danas se izvornim pivom smatra samo ono pivo koje je proizvedeno prema "Reinheitsgebot" normama. Budući da je i Hrvatska do 1918.g. bila u sastavu Austro-Ugarske monarhije, i kod nas se ovaj zakon striktno poštovao i primjenjivao, te se može smatrati i našom dalekom tradicijom.

Za bolje razumijevanje dolaska piva u Hrvatsku potrebno je vidjeti kakav je položaj pivo imalo u metropoli Habsburške Monarhije — u Beču. Beč je za Hrvate bio ne samo središte političke moći nego i središte mode i pomodarstva, izvor svakojakih novotarija koje su naši plemići i građani spremno prihvaćali i oponašali. Stoga je Beč imao i snažan utjecaj na prehrambene navike u Hrvatskoj. A pivo je i u središtu Monarhije stoljećima trpjelo marginalan status.

Prvi spomen konzumiranja piva u Beču potječe iz 13. stoljeća. Izgleda da je njegova potrošnja ozbiljno povećana u 14. stoljeću jer su se u to vrijeme vinari u gradu tužili da im pivo ozbiljno ugrožava posao. Beč se nalazi nadomak Češke i Bavarske — dviju zemalja koje su već u srednjem vijeku snažno razvile proizvodnju piva, pa je sasvim razumljivo da je blizina tih zemalja utjecala na porast popularnosti piva u metropoli Monarhije. Međutim, vinski je lobi izgleda uspješno onemogućavao veći uspon piva. Pritužbe vinara na konkurenciju piva prisilile su gradske vlasti u Beču da proizvodnju i prodaju piva u 15. stoljeću proglase monopolom grada. Od tada grad daje pravo proizvodnje i prodaje piva u zakup različitim privatnicima, a jedno je vrijeme taj monopol bio prepušten gradskoj bolnici, pa je i pivnica bila u jednom

krilu bolničke zgrade. Tijekom 17. stoljeća popularnost piva raste, i u Beču se otvaraju nove pivnice pa ih je u gradu 1701.g. bilo već 27.

Osamnaesto stoljeće je stoljeće velikog pohoda piva u Beču i okolici. Tijekom tog stoljeća pivnice se otvaraju u svim dijelovima grada pa ih u doba vladavine Josipa II. ima već više od 500. Pivovare su se otvarale i u najpoznatijim vinogradarskim mjestima u gradskoj okolici, pa je pivo tih desetljeća konačno pobijedilo primat vina u metropoli Monarhije.

Ta mala pivska revolucija imala je sigurno odraza i na naše krajeve. Mnogobrojni Hrvati koji su u to doba odlazili u Beč mogli su se sami uvjeriti u te promjene. Uz nagovor svojih bečkih prijatelja i neki od njih su tada postali obožavatelji piva. No, to nije bilo dovoljno za veće širenje konzumiranja piva u Hrvatskoj. To se dogodilo tek nakon snažnih društvenih promjena potkraj 17. stoljeća. Uzrok velikih promjena, koje će svoj odraz imati i na našim stolovima, bio je rat koji će 16 godina potresati Hrvatsku. Sve je počelo 1683., kada je velika osmanska vojska pokušala osvojiti Beč.

Veliki turski rat (1683–84.) promijenio je mnogo toga u životima svih stanovnika Habsburške Monarhije pa tako i Hrvata. Velike ratne operacije angažirale su desetke tisuća ljudi. Cijela Monarhija bila je izložena velikim gospodarskim naporima. Tijekom prvih godina rata oslobođeni su veliki prostori u Slavoniji i Ugarskoj. Došlo je i do izmjene stanovništva — mnogobrojni su muslimani pobjegli u Bosnu, a mnogobrojni kršćani prebjegli na novooslobodena područja. Od naših krajeva najviše je stradala Slavonija, u kojoj su mnoga sela ugasla, a i gradovi su gotovo sasvim opustjeli.

Nakon Srijemskokarlovačkog mira 1699. život se u Hrvatskoj i Slavoniji počeo obnavljati. Mnoge su njemačke i češke obitelji vidjele upravo u opustošenoj Slavoniji svoju šansu, pa tijekom 18. stoljeća mnogobrojni izvori svjedoče o njihovom doseljavanju. Brojni njemački seljaci doseljavali su se na pojedina vlastelinstva, ali se i velik broj njemačkih i čeških obrtnika doseljavao u slavonske gradove. Zajedno s brojnim činovnicima, koji su također došli iz tih krajeva, ti su obrtnici i trgovci činili u našim gradovima snažne njemačke zajednice u kojima su njegovali stare običaje iz domovine. Među ostalim, donijeli su i običaj konzumiranja piva.

Prisutnost Nijemaca u Hrvatskoj jako su povećale brojne njemačke pukovnije razmjestene po gradovima i utvdama.

Najveća vojna posada bila je smještena u Osijeku, gradu u kojem je i inače tijekom 18. stoljeća bila najveća koncentracija Nijemaca. Možda zato i nije čudno što se potkraj 17. stoljeća upravo u tom gradu pojavila prva pivovara u Hrvatskoj. Godine 1694. u Osijeku se spominju čak tri pivara — Joseph Hamerl, Johan Conrad Steer i Vitus Casper. Vjerojatno se prva osječka pivovara nalazila u Gornjoj varoši, ali je potkraj 17. stoljeća postojala još jedna pivovara koja se nalazila u Otoku, pa se i u izvještaju Caraffine komisije spominju dvije osječke pivovare koje plaćaju godišnje 100 forinti poreza. Visok iznos poreza svjedoči da su pivovare proizvodile velike količine piva i da su dobro poslovale.

Pivovare se tijekom 18. stoljeća pojavljuju i u drugim gradovima kontinentalne Hrvatske u kojima su poznate veće njemačke zajednice. Dana 19. kolovoza 1726. spominje se u matičnoj knjizi rođenih u Požegi Christophor Weisler, braxator (lat. pivar). U Požegi je postojala mala ali vitalna njemačka zajednica, a u gradu je boravila i vojna posada smještena u gradskoj tvrđi koju su većinom činili Nijemci. Pivari se u Požegi spominju i poslije. U drugoj polovici 18. stoljeća u Požegi su se proizvodnjom piva bavila još dvojica njemačkih pivara — Joannes Spun i Wolfgang Schroerer. Oni su bili članovi Prvoga njemačkog ceha, koji je obuhvaćao sve obrtnike što su proizvodili njemačke proizvode, pa je i to dokaz da je pivo u Slavoniji u to vrijeme slovalo kao dio njemačke tradicije i kao njemački proizvod ali koji je i u Slavoniji usadio korijene nove tradicije proizvodnje piva, koja se iz ovih krajeva širila i na druga područja.

U Zagrebu je pivovara otvorena tek 1740. g.

(CITAT:Skenderović, R. (2002.): Kako je pivo došlo u Hrvatsku)

Nažalost, najagresivnije reklamirana piva, i kod nas i u ostatku EU, nametnula su drugačiji okus piva. Računica velikih pivovara je jasna. Cijena kukuruza je 0,70 kn/kg, dok je cijena kvalitetnog slada 2,70 kn/kg. Konzistenciju piva nadoknađuju dodacima, ... ugušćivačima, zakiseljivačima, konzervansima, antioksidansima,...i.t.d. Velike pivovare aspiriraju na 30-tak % udjela u tržištu piva. Budući da rade pivo od jeftinijih sirovina, u mogućnosti su znatnije ulagati u tržište, marketing, gratis akcije, nagradne igre, sponzoriranja, i.t.d. Agresivnost reklame surogat piva vidi se i na našim ulicama, na tendama, suncobranima, oglasnim prostorima,... Ogromna vrijednost piva je "izvađena iz boce" i prenesena na područje reklame.

Identitet Šokačkog piva: EKO-ETNO

ZDRAVA HRANA

(nastavak teksta iz sredine brošure):

Izvorna piva su polako gurnuta u drugi plan. Prepuštena su najčešće manjim pivovarama, koje ih proizvode za prave pivoljupce, ugostiteljstvo, ...Ova piva, ne mogu pretendirati na oštriju utakmicu s velikim pivovarama, jer se od njihovih po mnogo čemu bitno razlikuju. Vrijednost tog piva je "ostala u boci", na uštrb reklame. Izvorno pivo se više obraća sentimentima i poznavateljima tradicije u pivarstvu. Rijetki su i ugostitelji, koji imaju strpljenja i izdržljivosti nuditi izvorna piva, jer su ih veliki proizvođači "razmazili", nudeći im ekskluzivu, investicije u lokal, i sl. Jedna ilustrirajuća paralela. Čudno je što bar oni ne osjećaju da im tendu ne treba napraviti "mesar", (koji će, da bi mu ostalo sredstava za tendu, trpati čvarke u kobasice ili nuditi hot-dog), već gosti, koji će dolaziti privučeni upravo kvalitetnim kobasicama. Sedamdesetak posto (jeftinog) piva konzumira se ispred trafika ili seoskih samoposluga, dok naši ugostitelji (privučeni investicijskim ulaganjem velikih pivovara u ugostiteljske objekte) s tim istim pivom (samo po dvostrukoj cijeni) uporno pokušavaju pronaći svog gosta. Lijepo uređeni lokali samo efektno reklamiraju njihovo pivo, dok se ono pretežito konzumira na nekom dugom mjestu.

Nedostatak prateće reklame i usporeni obrtaj uloženog novca, razlozi su što ni trgovački lanaci ne žele u svoju ponudu uvrstiti bar jedno (domaće) izvorno pivo. Ipak, ugodno je znati da i u Hrvatskoj, djeluju male pivovare koje su i po desetak puta manjeg kapaciteta od jedne ubičajeno velike pivovare a koje aspiriraju na svega 1-2 % udjela u tržištu piva.

Ne treba raspravljati o ukusima, koji su se očito promijenili i koji su danas takvi kakvi jesu. A takvi su, kao da smo naviknuti piti "vino", od jabuka. No ne treba ni zaboraviti da je "Reinheitsgebot" ne samo propisao način proizvodnje, već i štiti interese potrošača piva. Je li hiperprodukcija, mijenjajući tehnologiju i okus piva, promijenila i stav prema zaštiti potrošača piva?

Naši krajevi, koji svoju šansu mogu pronaći jedino u proizvodnji zdrave hrane, moraju osvijestiti svoje stare izvore i okrenuti se njima. Svijet nikad neće ni prepoznati niti prihvatiti našu zdravu hranu, ukoliko ju najprije ne prepoznamo, ne prihvatimo i ne obranimo mi sami.



OPĆI UVJETI :

Cijena 4,48 kn/boca +PDV

Staklena boca long neck 0,5 lit povratna

Ambalaža na revers:

Boca.....1 kn + PDV

Nosiljka.....35 kn + PDV

Paleta75 kn + PDV



Dobro j' men' moja nana rekla:

**Di se nosi špenzla i fusekla,
svi uživ'u u ŠOKAČKOM PIVU,
svi uživ'u u ŠOKAČKOM PIVU.**

INFO: 098 92 97 620 telefaks: 031 580 071

mail: antosijek@gmail.com

<http://free-os.htnet.hr/ant>



EKO-ETNO PROIZVOD

ZDRAVA HRANA

5,2 % vol. alkohola

490 godina tradicije proizvodnje piva

**bez konzervansa, surogata i aditiva,
po REINHEITSGEBOT-u**

PIVO kakvo su prije više od

300 godina upoznali, najprije, ŠOKCI.

IZVORNI OKUS koji je osvojio Hrvatsku.