

## Warzy się Twój los

**Pokolenie Y to siła napędowa rozwoju miast. Dla 92 procent z nich w życiu najważniejsi są przyjaciele i znajomi, swój wolny czas spędzają w kreatywnych przestrzeniach, barach, restauracjach. Piwo to najpopularniejszy ich trunek. Wszechobecna globalizacja wzbudziła w młodym pokoleniu chęć wyróżnienia się. Sposobem na to staje się odwołanie do tradycji, także w temacie browarnictwa.**

Historia Dolnego Śląska od XI wieku powiązana jest z browarnictwem. Na wrocławskim rynku znajduje się najstarsza w Europie restauracja, podająca piwo rzemieślnicze już od 1312 roku. Jednak od blisko 20 lat system szkolny uniemożliwił wykształcenie jakiegokolwiek browarnika. Mogłoby się więc wydawać, że to zawód wymierający, a jednak stale powstają nowe browary rzemieślnicze, w których można spotkać prawdziwych pasjonatów.

### **Edukacja rzemieślników – tak! Ale gdzie?**

Od 2016 roku są studia podyplomowe – „Technologia piwowarska” na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Dotychczas piwowar to typowy samouk-pasjonat, który swoją wiedzę zdobywał metodą prób i błędów – *Nawet gdy ktoś dostał się na praktyki w dużym koncernie, ze względu na mnogość procesów i poziom ich trudności, nie był w stanie nabyć wystarczającej wiedzy* – uważa Przemysław Leszczyński z wrocławskiego browaru rzemieślniczego „Profesja”. – *Uczelnie starają się zrobić coś w tym temacie, ale póki co jest to pieśń przyszłości. Szkolimy się sami, z książek, forów internetowych itp. Środowisko pasjonatów piwa nie traktuje się jak konkurencję. Wręcz przeciwnie, jest otwarte na nowe osoby, uczy nawzajem, bazując na zdobytym już doświadczeniu. – W naszym browarze wyszkoliliśmy już około 40 młodych piwowarów. Powstaje relacja mistrz-uczeń, która w dużych browarach jest właściwie niemożliwa – dodaje rzemieślnik.*



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU  
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
[www.dolnyslask.pl](http://www.dolnyslask.pl)



Dolnośląska Izba Rzemieślnicza  
we Wrocławiu

## Konsumenci chcą spędzać czas w kreatywnych przestrzeniach sącąc dobre, wyjątkowe piwo

Wraz z renesansem browarnictwa, na Dolnym Śląsku powstają miejsca, w których można spróbować różnych rodzajów piw rzemieślniczych. Przykładem są tzw. multi-tapy, czyli rodzaje pubów serwujących piwa z kraju lub ze świata o najciekawszych walorach smakowych. Jednym z nich jest wrocławska „Kontynuacja”. Według właściciela— **Grzegorza Malcherka**, sięganie po piwo z browaru rzemieślniczego to stale rosnący trend wśród Polaków. – *Gdy zaczynałem, na rynku były tylko dwa dolnośląskie browary. Teraz jest ich około siedemnastu. Jest popyt, jest i podaż.* W samym centrum Wrocławia naliczyć już można 11 multi-tapów oraz wiele restauracji, które zamiast piw masowych, podają rzemieślnicze.

Zmianie uległa również sama kultura picia. Pojawiło się zjawisko zwane zrównoważonym kapitalizmem, które stawia jakość, a nie cenę na pierwszym miejscu i to właśnie ona wpływa na decyzje konsumenckie o wyborze alkoholu. Piwowar **Wojciech Ściana** z trzebnickiego browaru „Cztery Ściany” od niespełna roku, ramię w ramię z żoną, podbijają rynek piwowarski. – *Wszystko zaczęło się od małego garnka, potem coraz większego, aż w końcu narodził się pomysł na biznes* – tak swoje wspomina swoje początki. – *Wojtek ma wpływ na każdy element procesu od wyboru składników do dystrybucji, stąd wynika jakość, wyjątkowość oraz rosnąca popularność naszego piwa* – komentuje **Karolina Ściana**, żona, a jednocześnie współpracownik browarnika.

Aktualnie browary rzemieślnicze to 5 procent rynku. Niedużo, ale wystarczająco dla koncernów, które dostrzegają ten trend i zaczynają wprowadzać do obiegu swoje produkty z określeniem „rzemieślnicze” w nazwie. Udowadnia to, że dla młodego pokolenia zawód rzemieślnika nie musi być postrzegany jako wymarły. Nadal aktualny i wzbudzający zainteresowanie.



DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETU  
SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO  
[www.dolnyslask.pl](http://www.dolnyslask.pl)



Dolnośląska Izba Rzemieślnicza  
we Wrocławiu