

Danas kod „kralja“

Suhradni štetiša iz Duisburga



Više od 150 godina se u kvartu Beeck grada Duisburga proizvodi „kraljevsko pivo“. U tome sudjeluje i moderan, suhradni Kaeserov vijčani kompresor.

Tržišno gledano, kralj Theodor se izložio riziku kada je 1858. godine krenuo u gradnju pomoću pečenih cigala iz ciglane kupljene za tu svrhu na tlu Donje Rajne u centru tadašnje zemaljske općine Beeck. Školovani pivar iz Nottulna u Münsterlandu se na putovanjima kroz Bavarsku i prije svega Bohemiju navikao na okus pils piva (pogledati okvir: Pils ...) i nije si zamislio ništa manje od revolucije. Htio je proizvoditi pivo vrste Pilsner i uspješno ga „plasirati“ na tržište, kako se to danas kaže. I doista: nakon donekle teškog početka, kada se pivo iz pivovare „Bairischen Bierbrauerei Theodor König“ uglavnom točilo u pivnici pivare, kraljev odabir lokacije se

sve više i brže isplaćivao kroz napredovanje industrijalizacije „revira“. Kraljeva je pivnica profitirala od industrijalizacije koja je zahvaćala sve oko sebe, kao i od činjenice da su radne snage, koje su nosile industrijalizaciju, dolazile iz područja kao što je Poljska ili istočne regije, koje nisu odrasle na Alt-pivu kao zamjeni za majčinsko mlijeko i koje su sigurno bile sretno da na kraju dana mogu popiti i dobro pivo donje fermentacije.

Skok kroz vrijeme: pivovara König danas

Nakon stalnog razvoja je pivovara König-Brauerei sada pod krovom grupe Bitburger, proslavila prije dvije go-

dine 150-godišnjicu postojanja tvrtke. „Poklon za rođendan“ je bilo pokretanje novog postrojenja za punjenje boca – jednog od najvećih i najmodernijih na svijetu. Ovaj novi veliki potrošač je učinio podešavanje opskrbe komprimiranim zrakom neophodnim i stoga smo već u modernoj pivovari König-Brauerei, koja još uvijek dominira glavnom ulicom Beecker Hauptstraße, danas Friedrich-Ebert-Straße. Nešto sjevernije se nalazi iskonski revir pokrajine Ruhr: čeličana ThyssenKrupp Duisburg-Bruckhausen vlada krajolikom i budi (ne samo) kod obožavatelja Schimanskog nostalgije osjećaje: tunel koji prolazi sjevernim dijelom čeličane u nastavku na ulicu

Matenastraße je korišten kao kulisa za nekoliko mjesta zločina u seriji „Schimmi“.

Vratimo se u Beeck: Werner Randschau, zadužen za upravljanje postrojenjem, zaštitu okoliša i sigurnost u pivovari König, jasno naglašava koliko je neophodna pouzdana opskrba pivovare komprimiranim zrakom prikladnim za namirnice: „Čitavi proces vrenja ovisi o komprimiranom zraku: od korištenja kao transportnog medija preko prozračivanja začina na početku vrenja sve do punjenja u boce i bačve. Pored toga, za brojne su ventile i pomične uređaje potrebne velike količine zraka za uprav-

ljanje. Pritom komprimirani zrak mora biti apsolutno čist, što je ostvareno kroz suhradne kompresore zajedno sa sterilnim filtriranjem.“

Suhradna stanica za komprimirani zrak pivovare je prije otprilike godinu dana proširena jednim Kaeser vijčanim kompresorom najnovije generacije: postrojenje tipa DSG 220-2-SFC (132kW) je uključeno u tu skupinu, u koju se ubrajaju i tri postojeća suhradna kompresora, u kojoj ima vodeću ulogu kao glavno postrojene regulirano brojem okretaja – i to uspješno, kako to zadovoljno konstatira Werner Randschau: „Udjel praznog hoda postrojenja je po-

skretanjem Kaeser kompresora smanjen s 25 posto na samo dva posto. Tako se uistinu šteti struja.“

Investicija u DSG-postrojenje je ujedno i odraz pozitivnih iskustava koja su Werner Randschau i uprava pivovare König imali s dotad korištenim Kaeser vijčanim kompresorima: tako komprimirani zrak i jednog kompresora tipa DSD 171, montirano u poluotvorenoj prostoriji pored kotlovnice pivnice, prenosi talog u spremnike iz kojih se onda prenosi u vozila za odlaganje preko pužnog transportera. Ujedno služi kao transportni zrak za istovarivanje silos-vozila za prašinu od smeđeg ugljena,



koja predstavlja glavno gorivo za kotlo-
nicu. Kako bi prašina od smeđeg uglje-
na mogla biti neometano transportirana,
Kaeser-vijčani kompresor tipa SM 12-T
prenosi sušeni komprimirani zrak pro-

čišćen mikrofiltrima za deset „zračnih
topova“ Njihovo redovito „kucanje“ po-
uzdano sprječava lijepljenje pepela u
komori za spaljivanje parnog kotla.



*Visoka tehnologija za „kralja piva“ – Theodor
König bi danas jedva prepoznao unutrašnjost
svoje pivovare. Međutim, čak i uz ovu
suvremenu tehnologiju, tradicija ovog piva još
sjaji.*



Pils – iz Bayerna za Bohemiju

Pivo koje se sredinom 19. stoljeća
proizvodilo u bohemijском Pilsenu
(Plzeň) je bilo toliko loše da je sudac
početkom 1838. godine naredio da
se pred općinom javno izlije 36 bačvi
piva. Nakon toga je u rujnu 1838.
godine nekoliko „građana s pravom
proizvodnje piva“ započelo s izgrad-
njom „Građanske pivovare“. Budući
da je u međuvremenu bavarsko pivo
bilo u modi, iz Vilshofena je „uvezen“
29-godišnji Josef Groll kao bavarski
pivarski majstor. Njegov je otac bio
vlasnik pivovare koji je dugo radio na

recepturi piva donje fermentacije i
njegov je sin donio recept u Pilsen.
U Bohemiji se, kao i u Bayernu,
mogao čuvati led prikupljen u zimi
u dubokim podrumima i koristiti se
čitave godine za hlađenje u procesu
proizvodnje piva: korištenje kvasca
donje fermentacije zahtjeva tempe-
rature između četiri i devet °C. Na
Martinje, 11. studenog 1842., je
došao taj trenutak: u gostionicama
„Zum Goldenen Adler“, „Zur weißen
Rose“ i „Hanes“ u Pilsenu je po prvi
put točeno novo Pilsner pivo.

Altbier (Staro pivo)? Ne: Alt pivo

Donja Rajna je sve do „Köpi“ zem-
lja Alt piva, gledano s pivarskog
stajališta. Proizvod često još uvijek
dolazi iz malih domaćih pivovara koje
proizvode pivo samo za svoje goste.
U nekoliko takvih je i kralj Theodor
naučio pivarski zanat. U najpoznat-
ije se danas ubrajaju „Füchschen“,
„Schumacher“ i „Uerige“ u Starom
Gradu Düsseldorf. Taj dio grada
se naziva tako jer je doista najst-
ariji dio grada. Pivo se međutim
ne naziva tako, zato što se, kako

obično objašnjavaju u pivovarama,
proizvodi prema „starom“ načinu
proizvodnje. Tekuće „Alt“ pivo nosi
svoju oznaku prema keltskom „ealu“
iz kojeg je nastao germanski „alo“.
To je opet bio korijen rajnskog „Alt“,
engleskog „Ale“ (isto tako pivo gorn-
je fermentacije) i švedskog „Öl“. Tko
dakle izgovori „Altbier“, je zapravo
izgovorio „Bierbier“ (Pivopivo) –
„Alt“ je dovoljno samo po sebi.