

Karnis Gabriella

„TRADÍCIÓ ÉS INNOVÁCIÓ”

Arendi sörfőzés hagyományának újjáélesztése a Zirci Ciszterci Apátságban

„A ciszterci közösséget a történelem folyamán mindig az adott kornak megfelelően az eltökéltség, a következetesség, illetve egy olyanfajta családiasság jellemezte, amely a vele kapcsolatba kerülő embereknek meghatározó és életüket befolyásoló élményt adott. Az erős belső kohézió kreativitást eredményezett és olyan energiákat szabadított fel, amely látványos eredményeket, alkotásokat hozott létre. Ebbe tartozik többek között a gazdasági innováció...”

Dékány Árpád Sixtus OCist zirci apát

A sörfőzés rendi háttere

Rendtörténet

A középkori monasztikus reformmozgalmaknak közös kiindulópontja az a törekvés volt, hogy a feudális társadalomtól elvonulva, hátat fordítsanak a világ élet minden kényelmének. „Szent Benedek a VI. század közepén szabályzatot, Regulát állított össze a szerzeteseknek. A nagy bölcsességgel, mérséklettel és jó emberismerettel megfogalmazott szabályokat a nyugati egyházban a VIII. század végére szinte mindenütt elfogadták. Szent Benedek jellemét és Reguláját a mély hitre alapozott vallásosság, a szelídség és erő, az egyszerűség és komolyság, az imádság és a munka szeretete jellemzi. Az őt követő szerzetesek életének három fő eleme az istendicséret, vagyis a közösen mondott imádság (zsoltározás, zsoltosma), a közösség és az egyház érdekében végzett mindennapi munka, valamint az egyéni imádságos lelki és szellemi művelődés”¹ Ezért az elkövetkező évszázadokban a ciszterciek kerültek a monasztikus reformok élvonalába².

A ciszterci rendi élet legmeghatározóbb személyisége Szent Bernát volt. Az ő tevékenysége komoly hatással volt a ciszterci életre, lelkiségre, valamint az ő idejében lépett ki a rend Franciaország határai közül, és vált ismertté a katolikus világban. Nem sokkal Citeauxba lépése után, 1115-ben megalapította a Clairvaux-i apátságot, melynek 25 évesen ő lett az apátja³. Szent Bernát halálakor becslések szerint a rend tagjainak száma meghaladta a 11 ezret, és több mint 300 monostorban éltek szerzetesek. A XIII. század közepére ez a szám mind a monostorok, mind a szerzetesek számában kétszeresére duzzadt, vagyis 647 apátságban 20 ezer lehetett a szerzetesek száma. Mondhatjuk, hogy a ciszterci szerzetesség ekkor élte virágkorát⁴.

A ciszterciek kezdetben a mezőgazdasági sikereiket a szervezett rendi életnek és a rendi lelkiségnek köszönhatték. A ciszterciek lemondtak az egyházi jövedelmekről és

1 Zirci Ciszterci Apátság, n. é.

2 LÉKAI Lajos: *Ciszterciek – eszmény és valóság*. Szent István Társulat, Budapest, 1991.

3 LÉKAI Lajos: i. m.

4 HERVAY F. Levente: *A Ciszterci Rend Története*. Szent Bernát Hittudományi Főiskola jegyzete, Zirc, 1994.

távoli – használaton kívüli – helyeket kerestek fel, ahol saját kezük munkájával művelték meg a még feltöretlen földeket. Három alapvető tényező miatt lettek sikeresek: a kiterjedt földterületek megszerzése, a laikus testvérek munkája, végül a precíz, következetes és eredményes irányítás miatt. A legtöbb apátság vizekben gazdag völgyekben jött létre, és a víz nyújtotta adottságokat a szerzetesek sokoldalúan fel is használták. Így tudták öntözni kertjeiket, halastavakat tápláltak, malmokat működtettek, és a víz tette lehetővé sörfőzdék és cserzőműhelyek létrehozását is. Adományokat is kaptak mindenféle értelemben, emellett királyi és egyházi adómentességet is élveztek. Szent Benedek regulája szerint a szerzeteseknek önellátásra kellett törekedniük. A mezei munka létfenntartásukhoz járult hozzá, valamint maguknak kellett előállítaniuk eszközeiket, szerszámaikat, ruházatukat, lábbelijüket is. Azonban teljes gazdasági függetlenségre nem voltak képesek, ezért engedélyt kaptak a felesleges termékek eladására és termékek megvásárlására, melyeket nem tudtak előállítani. Legfontosabb eladható termékeik a gabona, bor és a gyapjú voltak. Ezek közül a bort azonban csak nagy tételben értékesíthették, saját vezetésű italkimérésben nem. Foglalkoztak lótenyésztéssel, tartottak sertést, marhát – ez utóbbiból alakult ki a híres rendi sajtkészítési tradíció, mely hozzájárult a szerzetesek kiegyensúlyozott táplálkozásához is. Sok apátsághoz méhészet is tartozott, melyet az *apiarius*nak nevezett méhész szerzetes vezetett. A monostori gazdálkodás kiemelkedő ága a gyümölcs- és zöldségtermesztés volt, nemcsak népszerűségének, de innovációinak köszönhetően is. 1273-ban Doberanban például már üvegházás növénykísérletezés folyt. Előszertettel telepítettek át francia zöldség- és gyümölcsfajtákat azokra a területekre, ahol monostorokat alapítottak. Tübingiában az apátságok almát termeltek és az almabor készítésből magas jövedelemre tettek szert. A virágzó apátságok kereskedelmi tevékenysége olyan kiemelkedő volt, hogy városi birtokokat szereztek – házakat, raktárakat tartottak fenn –, annak érdekében, hogy közeli kapcsolatuk legyen a helyi piacokkal. Fontos kereskedelmi központjaik voltak Párizsban, Toulouse-ban, Kölnben, Brüsszelben és Londonban. Adó- és vámmentességük olyan kiváltságos helyzetbe hozta a monostori termékeket, mely lehetővé tette a jó minőség – olcsó ár kombinációját, ezáltal a világi termelők és kereskedők versenytársává váltak.

A laikus testvérek tudásának köszönhetően a monostorok túlszárnyalták a környékbeli kézműveseket is. A víz közelségére alapított apátságokban virágzott a malomipar. Sok esetben ezeket bérbe is adták világiaknak, amikor nem tudták saját maguk működtetni. A franciaországi Foigny-ban nemcsak malom, de sörfőzde, üvegekészítő üzem, posztóikészítő üzem, fonoda és vasfeldolgozó üzem is működött. Ahol a helyi adottságok megfelelték, kő-, vasérc, nemesfém és sóbányákat létesítettek⁵.

A virágzás középkori századaiban a ciszterciek Magyarországon – amint általában Európában – önellátó gazdálkodást folytattak. Településektől távoli, elzárt völgyekben emelték monostoraikat, mocsarakat csapoltak, földművelést folytattak. Majorokat – ún. *grangiákat* – létesítettek, melyeken elsősorban a fizikai munkát végző *konverzusok* dolgoztak. Lelkipásztori munkát, iskolai oktatást a ciszterciek – legalábbis kezdetekben – nem végeztek. Lényeges volt számukra a közösség: a közös istentisztelet, a közös asztal, valamint a közösen végzett munka teremtette meg azt a légkört, amely a kohéziót

⁵ LÉKAI Lajos: i. m.

biztosította az apátságokban. Gazdálkodásuk, újításaik a földművelésben és a kézműves tevékenységben – melyeket többnyire abból az országból hoztak, melyekből Magyarországra települtek – nem csupán egyes monostorok, vagy az egyetemes rend hasznára voltak, hanem az egész ország fejlődésére kihatottak⁶.

A török kor utáni visszatelepülés csak lassan ment végbe Magyarországon. A magyar monostorokat – magyar ciszterciak nem lévén – külföldi apátságok kezdték felújítani. 1814-től a magyarországi ciszterciak fokozatosan a lelkipásztorkodás és a középiskolai oktatás-nevelés felé fordultak. A rend plébániákat alapított, és sorra vette át a korábban jezsuiták vezetése alatt álló gimnáziumokat, Egerben, Pécsen és Székesfehérváron kezdtek tanítani. Később kapják meg a ferencesektől a bajai gimnáziumot, majd a XX. század elején Budapesten létesítettek iskolát. Mindezek fenntartása óriási összegeket emésztett fel. Ezek biztosítására szolgáltak a földbirtokok, melyeken idővel mintagazdaságokat alakítottak ki. A magyarországi ciszterciak közösségformáló tevékenysége így elsősorban a középiskolai tanítás lett, de továbbra is megmaradt a fő kapocs: a közös liturgia (zsoltósmák és misék) és a közös asztal.

A XX. század azonban újra a pusztulást hozta a ciszterciak számára: 1948-ban államosították az iskolákat és az ezek fenntartását biztosító földbirtokokat. 1950-ben pedig a rend működését is betiltották Magyarországon. Csak mintegy 40 évvel később, 1989-ben léphettek újra a nyilvánosság elé a magyar ciszterciak⁷. Továbbra is a korábbi feladatok – a lelkipásztorkodás és a középiskolai tanítás – került a feladatok homlokterébe, ám az új vezetés, Dékány Árpád Sixtus apátsága kezdetétől, a régi tradíciókból is életre kíván hívni néhányat. Jelenleg a 280 éves múltra visszatekintő sörfőzés jelenti a múlt és a jelen közti kapcsolatot.

Zirc, alapítását tekintve nem az első, jelentősége mégis túlmutat a többi magyarországi ciszterci apátságon. Jelenleg is a rend magyarországi központja, adminisztratív és lelkiismereti tekintetben egyaránt.

A zirci monostort III. Béla (1173–1196) alapította 1182-ben. Benépesítésére Clairvauxból kért szerzeteseket. A ciszterci monostorok Magyarországon is a gazdasági élet mintaszerű intézményeivé és központjaivá váltak. Zircnek megvolt a saját birtokrendszere: erdők, szántók, mezők, halastavak. A szőlőbirtokok távolabb helyezkedtek el, mivel a Bakony klímája nem alkalmas a jó minőségű bort adó szőlő termesztésére. Később – főként királyi adományozások következtében – távolabbi vidékeken, sőt másik vármegyékben is rendelkezett a zirci monostor birtokokkal. Jelentős volt – már a középkorban – az állattartás és a halászat is. A középkori zirci monostor egyre növekvő birtokaival a korszak kimagaslóan jó gazdasági egysége, és jó hírnek örvendő apátsága lett⁸. A török invázió a pusztulást hozta, mely közel 150 évre elnéptelentette a monostort. Miután a törökök elhagyták a területet, először Lilienfeldből, majd Heinrichauból érkeztek szerzetesek az apátság újjáélesztésére. Az 1810-es év nagy változást hozott a rend – főleg Zirc – életében, az apátság önállóvá vált, saját – immár magyar – apáttal. A rend birtokai a következő területeken helyezkedtek el; szőlőbirtokai voltak a Badacsonyon, Somlón, Tokajban Eger környékén, Pécsen és Székesfehérvár körül, Magyarpolányban

6 LÉKAI Lajos: i. m.

7 LÉKAI Lajos: i. m.

8 DR. HORVÁTH Konstantin OCist.: *Zirc története*. Egyházmegyei Könyvnyomda, Veszprém, 1930.

és Nagytevelen. Haszonállattartása kiemelkedő jelentőségű volt. Említésre méltó a ménés, melynek központja Előszállás volt. Különleges értéket képviselt a szántói (ma Szlovákia) savanyúvíz-telep⁹. Ezek a birtokok – zirci adminisztrációs központtal – az 1948-as államosításig szolgálták a rend intézményeit, iskoláit.

A monostori sörfőzés története

A monostori gazdálkodás egyik fontos eleme volt, éghajlattól és domborzattól függően a bor- vagy a sörkészítés. Északon főleg Wales, Skócia és Skandinávia apátságaiiban – ahol nem lehetett sikeresen szőlőt termesztetni – „braxatóriumot” (sörfőzdét) építettek. A sört elsősorban saját szükségleteik kielégítésére főzték. A sör annak idején táplálékul is szolgált, hiszen a böjti időszakokban ezzel pótolták a hiányzó kalóriákat. A középkorban a víz általában fertőzött volt, ezért a sörkészítés az egészséges folyadék fogyasztásban is jelentős szerepet játszott. A kolostori sörfőzés igazán Nagy Károly (768–814) uralkodása alatt indult virágzásnak. St. Gallen kolostori feljegyzései arról árulkodnak, hogy a IX. században három sörfőzde is működött a kolostor területén. A sört általában több típusban készítették, némelyeket magasabb, másokat pedig alacsonyabb alkoholtartalommal. St. Gallenben a magasabb alkoholtartalmú a *pátersör* volt, mely a rend szerzetesei számára készült. A másik, „gyengébb” típust, a *konventsör-t* pedig a zarándokok részére főzték. Létezett egy harmadik típus, a *Celia sörkülönlegesség*, melyet csak a kolostor előkelő vendégeinek szolgáltak fel. A komlótermelésről, ebből az időszakból hiteles forrás nem maradt fenn, azonban a XII. századból már vannak feljegyzések, hogy sörfőzéshez használták a növényt hozzávalóként és konzerválószerként egyaránt. A kolostorokban nemcsak komlótermesztéssel foglalkoztak a szerzetesek, hanem folyamatosan fejlesztették a sörfőzés technológiáját és az ehhez használt eszközöket is¹⁰.

Szent Benedek regulájában engedélyezte a mérsékelt alkoholfogyasztást a szerzetesek számára (napi egy hemina bor) – „némi töprengést követően”. Ezenkívül kitért egy nagyon fontos pontra is a sör minőségét illetően. A 32. fejezet előírja, hogy a kolostori eszközöket gondosan és tisztán kell tartani. „Ha pedig valaki a monostor dolgait piszkosan vagy hanyagul kezeli, feddjék meg, ha nem javul meg, büntessék”. A másik fontos szempont az árképzés volt, mely azért volt fontos, hogy a kolostor termékei ne csak kiváló minőségűek, hanem elérhetőek is legyenek. „Az árak megszabását illetően pedig föl ne bukkanjon a kapzsiság bűne, sőt mindig valamivel olcsóbban adják, mint a világiak adhatják, hogy mindenben dicsőíthessék Istent.” Vagyis a sört test és lélek táplálékának tekintették¹¹.

Ciszterci vonatkozásban az orvali apátságot érdemes megemlíteni, melyet a bencések alapítottak 1070-ben, de nem sokkal ezután elhagyták és a ciszterciek alapították újra 1132-ben. Az apátságban folyó sörfőzési tevékenységgel kapcsolatos első ismert bejegyzés 1628-ban keletkezett. Az Orval sör 1934-től használatos logójához egy legenda kapcsolódik, miszerint Mathilda hercegnő adta az Orval nevet annak a helynek, ahol az apátság áll. A történet szerint a hercegnő jeggyűrűje a völgy egyik tavába esett. Kétségbeesetten imádkozott azért, hogy visszakapja a számára becses ékszert. Egyszer csak egy pisztráng

9 DR. BÉKEFI Remig OCist.: *Emlékkönyv*. Hornyánszky Viktor Könyvnyomdája, Budapest, 1896.

10 ULISCHBERGER, Emil: *Sörivóknak való*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1982.

11 BIER-HERR, H.: *A sör filozófiája*. (n. a., n. é.)

úszott a felszínre és a szájában tartotta a gyűrűt. Mathilda örömeiben felkiáltott; „ez a hely valóban az arany völgye!” („Truly this place is a Val d’Or”). Hálából monostort alapított a völgyben. Ezért látható Orval logójában a pizstráng gyűrűvel a szájában¹².

Sörfőzés Zircen

A középkori zirci apátságban csak bortermelésnek vannak nyomai. A sörfőzést csak a XVIII. században honosították meg, a sziléziai Heinrichauból (ma Henrykóv, Lengyelország) érkező, az apátságot újraalapító szerzetesek. A sziléziai apátság sörfőzdéjét először 1336-ban említik a számadásban. A főzdét egy *magister cerevisie*, sörfőző mesterként említett szerzetes vezeti. Ez később, a XV. és XVIII. században is megjelenik az apátsági gazdasági iratokban. Így az 1733-ban Zircre érkező négy henrichauai szerzetes számára – otthoni hagyományait magukkal hozva – természetes volt a sörfőzés gondolata. Elég korán, már 1734-ben meg is kezdték a sörház építését az apátsághoz közel, egy kis halastó mellett, egy évre rá pedig a Györből hívott sörfőző mester be is mutatta az első főzetet¹³.

„Október 28-án, azaz Simon és Judás ünnepén izleltük meg az első sör-levest; 29-én pedig az egész venerábilis konvent elment a Braxatoriumba sör-kóstolóra. A konvent a sört jónak találta. (Vidit et gustavit, quia bona esset.)”¹⁴.

Az apátság *Historia Domusában* (házi történet) feljegyezték, hogy erre az alkalomra meghívták az egész falut, sőt a fiatalságot is, akik az „új italtól” még meg is részegedtek, és hazamenet veszekedni kezdtek, sőt teljesen részegen érkeztek haza.

Minden jel arra mutat, hogy a sörfőzést Zircen mindig világi alkalmazottak végezték. 1743-ban Johann Jütner atyát nevezték ki a pincék és a sörfőzés felügyelőjévé. A sör iránti kereslet miatt 1744-ben már nem a halastóból, hanem ásott kútból biztosították a sörfőzéshez szükséges vizet. 1833-ból név szerint is ismerjük a sörfőző mestert, Taufel Jánost, akinek a Zirc mezővárosi adósokat és adósságokat nyilvántartó irat 31. bejegyzése szerint nincs tartozása. 1844-ben Villax Ferdinánd apát nagyszabású átépítésekbe kezdett, ezért a sörfőzdének költöznie kellett régi helyéről. Az új épületet a Hammer tó mellett jelölték ki, magát a tavat pedig kikotorták és megnagyobbították. Egy 1846-ban készült leltár az újonnan készült sörházban 18 akós rézkatlanról, sörhűtő szobáról, sörpincéről és árpacsíráztató helyről tesz említést, valamint felsorolja a sörkészítés egyéb eszközeit. A vizet szivattyús kútból csatornán keresztül vezették a sörfőző helyiségbe. 1858-ban az apátság bérbe adta a sörházat és a malmot Koncz Lajosnak évi 700 pengőért. 1885-ben pedig Szönyeghy Alajos járási szolgabíró bérlte ki az épületet hivatalnak, lakásnak és börtönnek, így valószínűleg megszűnt a sörfőzés Zircen. A sörfőzés volumenére kevés adat áll rendelkezésünkre. Az első év (1735) eredménye 195 nagy akó és 101 kis akó volt, azaz 13 ezer liter. Valószínűleg a termelési mennyiség csak nőtt, és szép jövedelmet hozott az apátságnak, mert több utalás is van rá, hogy kereskedtek vele, sőt a XIX. században már

12 HYERONIMUS, Stan: *Brew Like a Monk – Culture and Craftmanship in the Belgian Tradition – Trappist, Abbey and Strong Belgian Ales and How to Brew Them*. Brewers Publication, Colorado US, 2005.

13 NÉMETH Gábor: *Sörfőzés Zircen*. (kutatás részeredmény – nem publikált; n. é.)

14 *Adalékok a „Sörös-tó” történetéhez*. Közli: P. C. (Befejező közlemény.) In: Zirc és Vidéke, XIX. évf. (1932. szeptember 25.) 39. sz. 2. p.

külön sörkimérés is működött az apátságban. A szerzeteseknek pedig 1750-ben került a napirendjébe, hogy $\frac{3}{4}$ 3-kor ihattak egy pohár sört vagy vizes bort¹⁵.

A Zirci Apátsági Sör márka

A Zirci Apátsági Manufaktúra Kft.

Dékány Sixtus atyát a rend 2011-ben választotta apátjává. Számára nagyon fontos a ciszterciek gazdálkodó tevékenységének újjáélesztése az öfenntartásra törekvés érdekében. 2013-ban adták át a Látogatóközponttal kiegészült Zirci Ciszterci Apátságot, melynek célja nem csupán a rend történetének és lelkiségének bemutatása a nagyközönség számára, hanem – a Bakony és Balaton turisztikai térséghez kapcsolódva, még vonzóbbá tenni a turisták számára ezt a régiót. A megújulásnak köszönhetően a látogatószám 2015-ben már évi 40.000 fő volt, szemben a 2012-es év 10.000 látogatójához képest. A turisztikai attrakciók fejlesztése tovább folytatódik.

2014-ben egy újabb beruházásról döntött a rend, mely illeszkedik az elmúlt években divatosá vált rendi jellegű termékek gyártásának és forgalmazásának trendjéhez. Pannonhalmán a bor, Tihanyban a levendula vált a rendi gazdálkodás sikertermékévé, támogatva a turizmushoz kapcsolódó bevételek növekedését. Zircen, az apátság történetét leíró, – már említett – *Historia Domus*ban sörfőzési tevékenység hagyományaira bukkantak, ezért döntöttek ennek a tradicionális rendi tevékenységnek az újjáélesztése mellett.

A Zirci Apátsági Manufaktúra Kft. 2015 márciusában alakult, jelenleg 16 főt foglalkoztató kisvállalkozás, ügyvezető igazgatója Dékány Árpád zirci apát. Akárcsak 1735-ben, ezúttal is világi szakemberek alkotják a Manufaktúra szervezetét. A sörfőző mesterek között megtalálhatóak több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkező kollégák és a Budapesti Corvinus Egyetemen frissen végzett, fiatal munkatárs is. Az értékesítésben és marketing területen dolgozók a Heineken Hungáriától érkeztek a csapatba. A Manufaktúrát nemcsak a rendi háttér, a professzionális, tapasztalt munkaerő, de a vállalkozás koncepciója, struktúrája és célja is megkülönbözteti a többi kisüzemi sörfőzdetől. Jól átgondolt marketing és értékesítési stratégia, tudatosan megtervezett termelési és ellátási lánc támogatja a sikeres gazdasági tevékenységet. A vállalkozás tulajdonképpen átmenetet képvisel a nagyüzemek és kisüzemek között és ez nemcsak a koncepcióban, működési sajátosságokban, de a termékek jellegében is megmutatkozik. A beruházás értéke megközelíti a 200 millió forintot, mely teljes egészében önerőből valósult meg. A vállalkozás megalapítása, üzleti céljai egy „jó ügyet” szolgálnak. A beruházás megtérülése után profitja, a ciszterci rend által fenntartott iskolák működtetéséhez fog hozzájárulni.

Sörfőzde, termelés, technológia

A sörfőzde az apátság pincéjében került kialakításra. Az építészeti munkálatok során igazi kihívást jelentett, hogy a működő műemléképület sajátosságait minden tekintetben figyelembe kellett venni. A pince felett rendház, közvetlen szomszédságában pedig szociális otthon működik. Az építészeti megoldásokat külföldi testvérrendi sörfőzdektől,

15 NÉMETH Gábor: i. m.

hazai manufaktúráktól adaptálták, a különböző építőanyagokat az olasz műemlékiparból vették át. Egy korszerű, modern, ugyanakkor autentikus élelmiszeripari üzemot hoztak létre az apátsági pincében.

Az üzem, a magyarországi kisüzemi sörfőzdek közül a legnagyobb kapacitással rendelkezik, éves tervezett termelése meghaladja a 3000 hektolitert. Jelenleg 16 db 2000 literes tartállyal és egy 1000 literes főzőházzal folyik a termelés. A piaci igények azonban olyan magasnak mutatkoznak, hogy a közeljövőben újabb 5 db 2000 literes tartály érkezik a pincébe. Ezzel a kapacitásbővítéssel, több, mint 4000 hektoliter sört tudnak évente előállítani.

A termékek gyártása a legmodernebb digitális technológia és kézi munkaerő segítségével történik, ebben is megmutatva a tradíció és innováció kettősségét.

Az alapanyagok beszerzése, bármennyire is fontos lenne a hazai alapanyag, külföldről történik. A sörfőzde által használt minőségi hozzávalók, komló, maláta, élesztő, itthon nem elérhetőek, ezért egyelőre Hollandiából, Belgiumból és Németországból importálják őket. Maga a technológia, amíg a sörléből késztermék válik, hosszabb időt vesz igénybe, mint a nagyüzemi termékek esetében. Az apátsági sörfőzdében minimum 3 hetet érnek a sörök az ászok pincében, egy nagyüzem esetében ez 10 nap körüli időtartamot jelent. A palackozás és címkézés félautomata berendezések segítségével történik. A pasztörözésnél és a késztermék-csomagolásnál szintén a kézi munkaerő dominál. A díszdobozok is egyenként, kézzel készülnek. A többi mikro-főzde technológiájával összehasonlítva van még egy fontos különbség, amely piacképesé teszi a Zirci Apátsági söröket. Ez a gyártási folyamat részeként történő pasztörözés, mely 180 napos eltarthatósági időt biztosít és lehetővé teszi a többiekétől eltérő kereskedelmi csatornákon keresztül történő értékesítést.

A csomagoláshoz szükséges palackok, koronazárak és hordók importból származnak, a dobozokat, címkéket hazai kis- és középvállalkozások készítik a Manufaktúra részére.

Termékportfólió, kiszereles, csomagolás

2015-ben a cég 3 különböző sör típusból álló portfólióval lépett be a hazai kisüzemi sörök piacára. A sörök receptúráinak megalkotásakor fontos szempont volt a szélsőségek elkerülése, a minőség, a megbízhatóság szem előtt tartása. Ízvilágban, testességben, a könnyen fogyasztható, mégis egyedi termékek mellett döntött a Manufaktúra. Ennek azért van nagy jelentősége, mert a fenti tulajdonságok által, a Zirci Apátsági sörök nemcsak a kisüzemi sörök fogyasztói rétegét célozzák, hanem a nagyüzemi márkák kedvelőit is meg szeretnék hódítani.

Ez a célkitűzés alapvetően eltér a kézműves sörök piacán dolgozó többi termelő vállalkozás céljaitól. A Manufaktúra azért is döntött „közérthető” termékek készítése mellett, mert alternatívát szeretne kínálni mindazon fogyasztóknak, akik szeretik az egyedi, minőségi termékeket, de nem feltétlenül tudják elfogadni a szélsőséges ízeket, a túl karakteres, erős söröket. Nem titkolt cél a multinacionális sörgyárak uralta piacon olyan termékek forgalmazása, melyek méltó versenytársai lehetnek az ismert, népszerű prémium márkáknak.