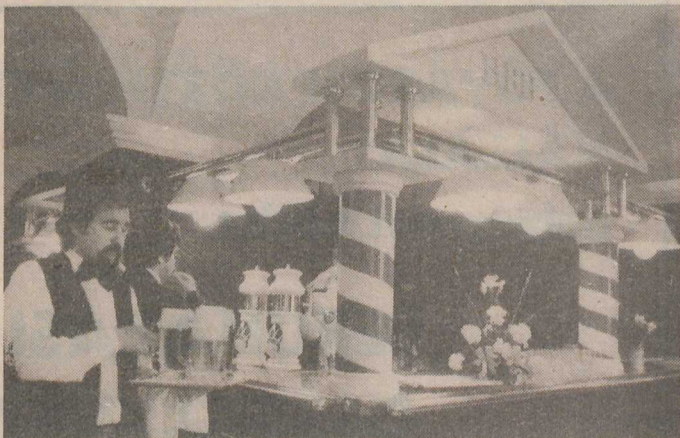


A cégér ugyanaz, mint Münchenben *Bajor söröző nyílt Egerben*



Szántó György felvétele

Újabb reprezentatív vendéglátó egység nyílt Egerben, a Bajcsy-Zsilinszky utcában. A Szőlő és Bor Városa a a HBH bajor sörfőzéssel is megpróbálkozik. Igaz, valamikor hagyománya volt a sörfőzésnek Egerben. Az 1770-es években már üzemelt a Dobó téren, a mai Centrum Áruház helyén egy „serfőző” üzem. Ezt az üzemet akkor német származású emberek működtették.

Az egeri sörfőzés történetéhez Dobó István neve is kapcsolódik. A leírás ugyanis beszámolt róla, hogy 1550-ben a felesleges árpából sört főzetett. S hogy az idők folyamán mennyire komolyan vették mindezt az egiek? Erre mi sem jellemzőbb, mint hogy 1577-ben Sokjósi István udvarbíróval azzal az indokkal vonták felelősségre, s váltották le, mert *elhanyagolta* a sörfőzőházakat. Utódja, Kövér Ferenc pedig azzal a feladattal kapott megbízást: tekintse első számú kötelességének az ebbéli tekintély helyreállítását. Ő akkor a kassai magisztrátushoz fordult segítségért. Onnan szerződte a sörfőzőt, onnan vásárolta az erre alkalmas üstöt, sőt, még a fát is Kassáról hozatta.

A kései utódok is valamilyen hasonló kívántak létrehozni. Merthogy a Svájcban bejegyzett, kiváló bajor minőségű sör főzésére vállalkoztak. Méghozzá a licenstszerződés keretén belül olyan formában, hogy a technológia betartását, a receptúrákat, a sör minőségét rendszeresen ellenőrzik. De miért

is különleges a HBH-sör minősége? Az 500 éves bajor „tisztasági törvény”-nek megfelelő malátából és komlóból készül. Semmiféle pót- és tartósítószerrel nem tartalmaz. Svájcban érkezik Egerbe a bajor fajlesztő.

Ma már ritkaszámba mennek azok a vendéglátóhelyek, ahol helyben főzik a sört. A HBH-láncolat első magyar sörfőzdéje a budapesti Kaltenberg Bajor Királyi Söröző. *Legifjabb tagja az egeri HBH Bajor Sörház.* Magát a folyamatot pedig a vendég — ha így kívánja — egy üvegfalon keresztül végignézhetheti.

Akár a történelmi tények, akár a HBH-láncolathoz való csatlakozás, garanciát jelentenek arra, hogy Eger újabb, reprezentatív vendéglátóhellyel gyarapodott. A sörözőben — ami magába foglalja az ételspecialitásokat felsorakoztató éttermet is — csakúgy, mint a 24 vendég befogadására alkalmas különteremben, a bajor királyi sörözők színe, a kék-fehér a domináns. Egyediek a berendezések, a korsók, a poharak. A cégér pedig, ami immár az egeri Bajcsy-Zsilinszky utcában is sörözőt hirdet, ugyanaz, mint Hamburgban, Münchenben, vagy éppen Budapesten és Szegeden.

Mi kellett mindehhez? Egy merész ötlet, kapcsolatfelvétellel a licencadókkal, nem kevés kitartás, s a többi — ahogy mondani szokás — *már ment magától.*

(farkas)