

PROWieści z gmin



– Naszym głównym pomysłem jest stworzenie miejsca kameralnego i wyjątkowego bezpośrednio związanego z najlepszymi tradycjami browarnictwa – podkreślają Piotr Zajdel (po lewej) i Krzysztof Ziobro

Innowacyjne pomysły na biznes

Pragniemy zaprezentować Państwu kolejne pomysły na wykorzystanie funduszy unijnych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Tym razem dwóch młodych przedsiębiorców z gminy Wojaszówka postanowiło założyć browar rzemieślniczy. Czy to oznacza, że już za kilka lat mała podkarpacka miejscowość stanie się centrum piwowarskim regionu? Czas pokaże...

ANDRZEJ ŁAPKOWSKI

Pomysł na przedsięwzięcie polegające na zmianie sposobu użytkowania części nieczynnej szkoły podstawowej w Wojkówce na warsztaty browarnicze w zakresie rzemieślniczego wyrobu piwa według dawnych receptur z Podkarpacia i regionu Galicji został stworzony przez dwóch inwestorów Piotra Zajdla i Krzysztofa Ziobro.

– Powstanie minibrowaru rzemieślniczego podyktowane jest trwałym boomem na piwa smakowe – podkreśla Piotr Zajdel. – Zainteresowanie oryginalnymi piwami robi się coraz większe, a najbliższe wytwórnie tego typu są ulokowane o kilkaset kilometrów czyli w Krakowie i Lublinie. Ponadto w naszym regionie brak jest minibrowarów propagujących produkcję i picie piwa o tak różnorodnym smaku – dodaje.

Niewątpliwym atutem nowopowstającego browaru jest jego lokalizacja w granicach Czarnorzeckiego Obszaru Chronionego Krajobrazu oraz sąsiedztwie Natura 2000.

– Woda do produkcji piwa pochodzi z własnego ujęcia głębinowego, co w połączeniu ze słodem i chmielem najwyższej jakości nada piwu niepowtarzalny charakter – wymienia zalety Krzysztof Ziobro. –



Fot. Andrzej Łapkowski

Nasz browar będzie specjalizował się w produkcji piw mętnych niepasteryzowanych na bazie starych receptur polskich oraz receptur z różnych regionów Europy i świata.

Po uruchomieniu linii produkcyjnej prócz planowanej produkcji właściciele zapowiadają organizację warsztatów rzemieślniczych oraz festynów dla miłośników złocistego napoju. W pierwszym okresie produkcja będzie się skupiała wokół czterech gatunków piw: Pils (Pilsner), Stout Mleczny, Witbier oraz piwo pszeniczne. Piwo dostępne będzie w kufkach oraz tubach piwnych o pojemności 2 i 3 litrów. W kolejnych miesiącach będą pojawiały się nowe gatunki piw w limitowanych seriach.

Otwarcie browaru planowane jest na koniec tego roku. Budynek browaru jest stylizowany pod bawarską pijalnię piw. We wnętrzu panuje wyjątkowa atmosfera dzięki wykorzystanym naturalnym materiałom budowlanym, takim jak drewno i kamień. ■